Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700005469000

Gebruiksaanwijzing
Oven

Mode d'emploi
Four

Bedienungsanleitung
Ofen

Instructions for use
Oven

ATAG



OX9570G

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme - Pictograms used

Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information

Tip - Conseil - Tipp - Tips

INHOUD

Inleiding

Gefeliciteerd met de keuze van deze ATAG oven. Dit product is ontworpen met het oog op eenvoudige bediening en optimaal gemak. Met de uitgebreide instelmogelijkheden kunt u altijd de juiste bereidingswijze kiezen.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u het best met deze oven kunt werken. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrond informatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies.

Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient ook als referentie voor de Technische Dienst. Op de identificatiekaart van het apparaat staan alle gegevens die de Technische Dienst nodig heeft om u te helpen en uw vragen te antwoorden.

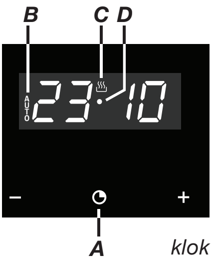
Veel kookplezier!

Beschrijving



1. Luchtuitlaat
2. Neerklapbaar grillelement
3. Ovenrooster
4. Geleiding
5. Ovenverlichting
6. Bakplaat met rooster
7. Telescopische geleiding
8. Display
9. Ventilator
10. Ovenfunctie knop
11. Temperatuur knop

Bediening



klok

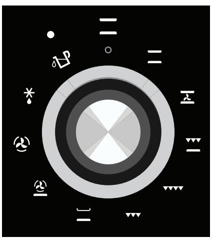
Instellen dagtijd

Bij het aansluiten van de oven op het spanningsnet knipperen 'AUTO' (B) en de cijfers van de klok. Stel de dagtijd als volgt in:

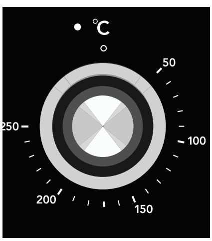
1. Houd de '**–**' en '**+**' toetsen tegelijk ingedrukt totdat er een pieptoon klinkt. *Een punt (D) tussen de cijfers van de tijdklok gaat knipperen.*
2. Stel de juiste tijd in met de '**–**' en '**+**' toetsen.
   Er klinkt een pieptoon ter bevestiging van het geselecteerde tijdstip. Het 'verwarm' symbool (C) blijft verlicht.

De tijd kan op elk willekeurig moment gewijzigd worden; volg hiervoor de bovenstaande instructies op.

De oven gebruiken



ovenfunctieknop



temperatuurknop

De oven heeft 9 ovenfuncties en 1 reinigingsfunctie. Raadpleeg de tabel voor het kiezen van de juiste ovenfunctie voor het bereiden van een gerecht.

1. Plaats het gerecht in de oven.
   Voor sommige gerechten moet de oven eerst voorverwarmt worden.
2. Draai de 'ovenfunctieknop' naar de gewenste ovenstand.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de 'temperatuurknop' (tussen 50-250 °C).
   De oven start de ingestelde ovenfunctie en verwarmt de oven tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Een controlelampje boven de thermostaatknop gaat branden, en gaat uit als de ingestelde temperatuur bereikt is.

Opmerkingen

- Tijdens de bereiding kan de temperatuur aangepast worden.
- Als de oven wordt gebruikt, wordt de werking van het heteluchtelement en de boven- en onderelementen regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

De oven uitschakelen

- Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurknop naar de o-stand.

Let op! Als de oven niet werkt is er mogelijk een klokfunctie actief. Annuleer alle klokfuncties door tegelijkertijd op de '–' en '+' toets te drukken tot 'AUTO' verdwijnt uit het display. Wacht een aantal seconden, de wijziging wordt opgeslagen.

De juiste ovenstand kiezen

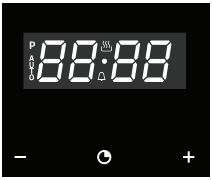
Raadpleeg de tabel voor het keizen van de juiste ovenfunctie.
Raadpleeg ook de aanwijzingen voor bereiding op de verpakking van het gerecht.

	Boven- en onderwarmte Wordt gebruikt voor gebak waarbij de warmte gelijkmatig verdeeld moet worden om een luchtige textuur te verkrijgen.
	Boven- en onderwarmte met ventilator Geschikt voor braadgerechten en gebak. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven waardoor de baktijd en temperatuur worden verlaagd.
	Grill met onderwarmte Speciaal voor gebraad. Kan gebruikt worden voor elk stuk vlees of vis, ongeacht de grootte.
	Grootvlak grill Hiermee kunnen grotere oppervlakken worden gegratineerd dan met de grillfunctie. Er kan ook een hoger gratineervermogen worden bereikt zodat de etenswaren sneller worden aangebraden.
	Grill Gratineren en oppervlakkig braden. Hiermee kan de buitenlaag goudbruin worden gebakken zonder de binnenkant van het voedsel mee te bakken. Geschikt voor platte gerechten zoals biefstuk, koteletten, vis en toast.
	Onderwarmte Het gerecht wordt alleen aan de onderzijde verwarmd. Geschikt om gerechten op te warmen of deeg te laten rijzen.
	Hetelucht met onderwarmte Verdeelt de warmte die afkomstig is van de onderkant van de oven. Ideaal voor gebak met jam- of fruitvulling, dat alleen aan de onderkant moet worden verwarmd. Er moet altijd eerst worden voorverwarmd.
	Hetelucht Een ventilator verspreid hetelucht vanuit de achterzijde van de oven. Door de gelijkmatige verwarming is deze stand geschikt om op meerder lagen tegelijk te bakken en braden.
	Ontdooien Voor het ontdooien van gerechten.
	Reinigen Reinigingsfunctie d.m.v stoom. Na gebruik van dit reinigingsprogramma is vuil en vet makkelijk met een natte doek van de ovenwanden te verwijderen.

Opmerking

De ovenlamp blijft bij elke bakfunctie branden.

Het gebruik van de klok



De klok heeft verschillende functies:

Kookwekker

- Deze laat na het verstrijken van de tijdsduur een geluidssignaal horen. *Daarvoor is het niet noodzakelijk dat de oven in gebruik is.*

Baktijd

- De oven gaat automatisch uit als de ingestelde baktijd is verstreken.

Eindtijd

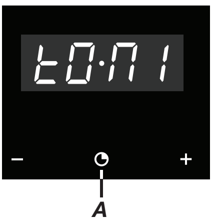
- De oven gaat automatisch uit als de ingestelde eindtijd is bereikt.

Baktijd en eindtijd

- De oven gaat automatisch uit als de ingestelde eindtijd is bereikt. De ingestelde baktijd bepaalt wanneer de oven ingeschakeld wordt. *Met deze functie wordt de oven automatisch in- en uitgeschakeld. Door een eindtijd in te geven en de benodigde baktijd wordt de inschakeltijd van de oven berekend.*

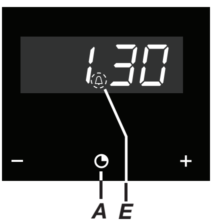


Wijzigen toonhoogte tijdklok



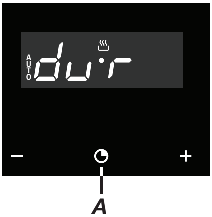
1. Druk tegelijk op de toetsen '**–**' en '**+**'.
   U ziet een lichtpunt knipperen tussen de cijfers van de klok.
2. Druk op de 'tijd-toets' (A).
   *De indicatie '***ton1***' verschijnt op het scherm van de klok.*
3. Door herhaaldelijk op de '**–**' toets te drukken kan de toonhoogte van de kookwekker gewijzigd worden.

Een kookwekker tijd instellen



1. Druk langdurig op de 'tijd-toets' (A) totdat het 'kloksymbool' tussen de cijfers van de tijdklok gaat knipperen.
2. Stel de alarmtijd van de kookwekker in met de '**–**' en '**+**' toetsen.
   Er klinkt een pieptoon en de huidige tijd verschijnt in de display.
   De kookwekker is geprogrammeerd.
   Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal en het 'kloksymbool' (E) begint te knipperen.
3. Druk op een willekeurig toets om het geluidssignaal te stoppen.
   Het 'kloksymbool' blijft knipperen.
4. Druk langdurig op de 'tijd-toets' (A) om de kookwekker functie te beëindigen.

U kunt op ieder willekeurig moment de resterende kookwekker tijd bekijken door langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) te drukken totdat het ‘kloksymbool’ gaat knipperen. Op dat moment kunt u de geselecteerde tijd wijzigen door op de ‘**–**’ of ‘**+**’ toetsen te drukken. Er klinkt een pieptoon ter bevestiging van de wijziging.



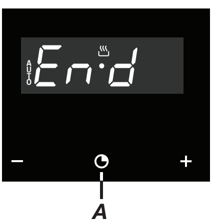
Een baktijd instellen

1. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat er een pieptoon klinkt. Als vervolgens opnieuw op de ‘tijd-toets’ (A) wordt gedrukt, verschijnt het woord ‘**dur**’ in de display.
2. Stel de baktijd in met de ‘**–**’ en ‘**+**’ toetsen. *Er klinkt een pieptoon, de huidige tijd verschijnt en het symbool ‘AUTO’ blijft verlicht. De oven schakelt automatisch uit als de baktijd is verstreken.*
3. Stel een bakfunctie en temperatuur in. *Nadat de baktijd is verstreken, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal.*
4. Druk op een willekeurig toets om het geluidssignaal te stoppen. *De oven blijft uitgeschakeld en het symbool ‘AUTO’ knippert.*
5. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat u een pieptoon hoort om de functie te beëindigen. Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurknop in de ‘uit-stand’ om de oven uit te schakelen.

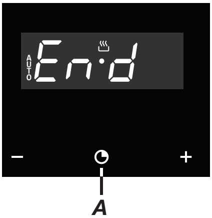
U kunt op ieder willekeurig moment de resterende baktijd bekijken door langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) te drukken totdat het ‘AUTO’ symbool gaat knipperen. Op dat moment kunt u de baktijd wijzigen door op de ‘**–**’ of ‘**+**’ toetsen te drukken. Er klinkt een pieptoon ter bevestiging van de wijziging.

Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) om de baktijd functie te beëindigen.

Een eindtijd instellen



1. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat er een pieptoon klinkt.
2. Druk opnieuw op de ‘tijd-toets’ (A) totdat ‘**End**’ in de display verschijnt.
3. Stel de eindtijd in met de ‘**–**’ en ‘**+**’ toetsen. *Er klinkt een pieptoon, de huidige tijd verschijnt en het symbool ‘AUTO’ blijft verlicht. De oven schakelt automatisch uit als de eindtijd is bereikt.*

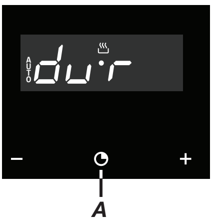


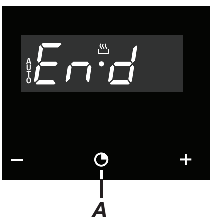
4. Stel een bakfunctie en temperatuur in.
   Als de eindtijd is bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal.
5. Druk op een willekeurig toets om het geluidssignaal te stoppen.
   De oven blijft uitgeschakeld en het symbool ‘AUTO’ knippert.
6. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat u een pieptoon hoort om de functie te beëindigen. Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurknop in de ‘uitstand’ om de oven uit te schakelen.

Tijdens gebruik van de oven kan alsnog een eindtijd worden ingesteld. Volg daarvoor de voorgaande instructies op (ovenfunctie en temperatuur hoeven dan niet opnieuw ingesteld te worden).

U kunt op ieder willekeurig moment de eindtijd van het bakproces bekijken door langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) te drukken. Als u de eindtijd wilt wijzigen dient u de functie te annuleren door tegelijkertijd op de ‘**–**’ en ‘**+**’ toets te drukken. Stel daarna opnieuw een eindtijd in.

Een baktijd en eindtijd instellen



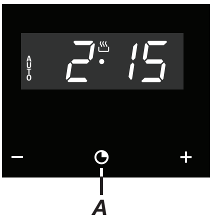


1. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat er een pieptoon klinkt. Als vervolgens opnieuw op de ‘tijd-toets’ (A) wordt gedrukt, verschijnt het woord ‘**dur**’ in de display.
2. Stel de baktijd in met de ‘**–**’ en ‘**+**’ toetsen.
3. Druk opnieuw op de ‘tijd-toets’ (A) totdat ‘**End**’ in de display verschijnt.
4. Stel de eindtijd in met de ‘**–**’ en ‘**+**’ toetsen.
   Er klinkt een pieptoon, de huidige tijd verschijnt en het symbool ‘AUTO’ blijft verlicht.
5. Stel een bakfunctie en temperatuur in.
   De oven blijft uitgeschakeld, met het ‘AUTO’ symbool in de display. De oven is geprogrammeerd.

Wanneer het bakproces moet beginnen, start de oven en wordt er gebakken tijdens de ingestelde baktijd. In de display zijn de symbolen ‘AUTO’ en het baksymbool verlicht.

Let op! het tijdstip waarop het bakproces begint is de eindtijd minus de baktijd. Bijvoorbeeld; de eindtijd is ingesteld op 17.00 uur en de baktijd is 2 uur. De oven zal dan om 15.00 uur inschakelen!

Als de geprogrammeerde baktijd is verstreken, schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal.



6. Druk op een willekeurig toets om het geluidssignaal te stoppen. *De oven blijft uitgeschakeld en het symbool ‘AUTO’ knippert.*
7. Druk langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) totdat u een pieptoon hoort om de functie te beëindigen. Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurknop in de ‘uit-stand’ om de oven uit te schakelen.

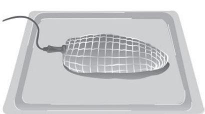
U kunt op ieder willekeurig moment het bakproces bekijken door langdurig op de ‘tijd-toets’ (A) te drukken.

Als u de programmering wilt wijzigen dient u de functie te annuleren door tegelijkertijd op de ‘**–**’ en ‘**+**’ toets te drukken. Stel daarna opnieuw de baktijd en een eindtijd in.

Let op! bij een stroomonderbreking wordt de programmering van de tijdklok gewist en verschijnen de cijfers ‘00:00’ in de display. Stel de dagtijd in en programmeer opnieuw de tijdklok.

De Culisensor

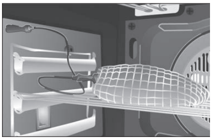
De Culisensor meet de temperatuur in het braadgerecht. Wanneer de sonde een van tevoren geselecteerde temperatuur constateert, wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Braden met de Culisensor geeft een optimaal braadresultaat ongeacht het soort vlees of vis dat wordt gebraden.



Culisensor

- Gebruik alleen de originele Culisensor die bij de oven wordt geleverd.
- Plaats de sonde in het braadgerecht voordat met braden wordt gestart.
- Steek de sonde in één zijde van het braadgerecht, zodat de punt in het midden van het gerecht komt te zitten.
- Steek de sonde helemaal tot aan het handvat in het braadgerecht.

- Aanbevolen wordt om het braadgerecht halverwege het braden om te draaien. Houd hiermee rekening tijdens het plaatsen van de sonde.
- De punt van de sonde mag geen botten of vet zones raken. Evenmin mag hij in een holle zone terechtkomen, zoals het geval kan zijn bij gevogelte.





De Culisensor gebruiken

1. Zet het braadgerecht met daarin de Culisensor in de oven.
2. Verwijder het stopje van het aansluitpunt dat zich aan de rechter bovenzijde van de oven bevindt en steek de stekker van de sonde in het aansluitpunt.
3. Zodra de Culisensor op de oven is aangesloten, ziet u aan de linkerzijde in de display de door de sonde gemeten temperatuur en aan de rechterzijde de temperatuur die standaard voor de sonde wordt geselecteerd (80 °C). De display toont afwisselend de dagtijd en de ingestelde en de door de sonde gemeten temperatuur.

Belangrijk; Als de Culisensor erg lage temperaturen meet (bij zeer koude producten), dan toont de display 30 °C. Als de sonde zeer hoge temperaturen meet, toont de display 99 °C.
Als de sonde niet juist wordt aangesloten, klinkt er een geluidssignaal.

4. Druk tegelijk op de toetsen ‘**–**’ en ‘**+**’.
5. Druk 2x op de tijdtoets (A).
6. Stel met de ‘**–**’ en ‘**+**’ toetsen de gewenste temperatuur voor de binnenkant van het braadgerecht in (zie tabel).
   Druk de eerste keer de toetsen lange tijd in. Druk ze daarna snel herhaaldelijk in.
7. Stel een bakfunctie en braadtemperatuur in.
   Als de sonde in het braadgerecht de door u geselecteerde temperatuur waarneemt, dan gaat de oven uit en klinkt er een geluidssignaal.
8. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen.
9. Zet de bedieningsknoppen van de oven in de ‘uitstand’ en verwijder de Culisensor.
10. Het braadgerecht kan geserveerd worden en is optimaal gebraden.

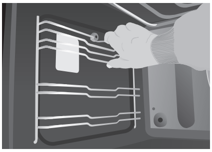
Let op; tijdens het braden met de Culisensor heeft u door de ‘tijd-toets’ lang ingedrukt te houden toegang tot de programmeerfuncties van de klok, zoals bijvoorbeeld de keukenwekker. Op het scherm van de klok worden altijd de temperaturen van de sonde weergegeven.
Als het ‘kloksymbool’ oplicht, dan is de keukenwekker ingesteld.

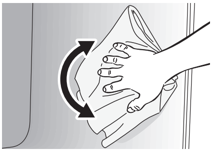
Braadgerecht	Temperatuur Sonde	Opmerkingen
Rosbief	35 - 40 °C	Bijna rauw
Rosbief	45 - 50 °C	Medium
Rosbief	55 - 60 °C	Doorbakken
Lamsbout	65 - 70 °C	
Schenkel	80 - 85 °C	
Lende (stuk)	65 - 70 °C	
Ham	80 - 85 °C	
Kip	75 - 80 °C	
Gebraden kalkoen	80 - 85 °C	

De buitenkant reinigen

Reinigen de display en de ovendeur met een reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.

De binnenzijde reinigen

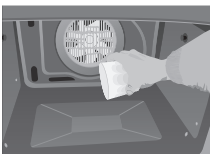


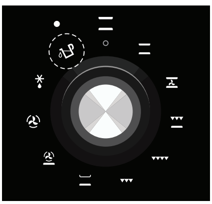


- Verwijder de (telescopische) geleiders.
- Reinig de nog warme oven met een warme zeepoplossing en een doekje of gebruik de reinigingsfunctie (laat dan de oven eerst afkoelen).
- Voor het reinigen van de bovenzijde kan het grillelement omlaag geklapt worden. Verwijder de beide borgschroeven aan de voorzijde van het element en klap het element naar beneden.

Waarschuwing
Schakel de oven uit bij het reinigen van de binnenkant. Laat de oven afkoelen voordat onderdelen verwijderd worden en schakel de stroomvoorziening uit (stekker uit het stopcontact).

De reinigingsfunctie





reinigingsfunctie

Met de reinigingsfunctie kan vet en vuil van de wanden van de oven gemakkelijk verwijderd worden met een vochtige doek.

De reinigingsfunctie gebruiken
Gebruik het reinigingsprogramma alleen als de oven koud is. Bij gebruik van het programma wanneer de oven warm is kunnen vuil en vet nog moeilijker verwijderd worden.

1. Verwijder alle accessoires en geleiders uit de oven.
2. Giet 300 ml water op de bodem van de koude oven.
3. Draai de ovenfunctieknop naar de reinigingsfunctie.
   Het controlelampje boven de reinigingsfunctie gaat branden.
   Er klinken 3 pieptonen en het reinigingsprogramma start.

Let op; De tijdsduur van het reinigingsprogramma kan tijdens de functie niet gewijzigd worden. Draai de ovenfunctieknop naar de o-stand om het reinigingsprogramma te stoppen.

4. Als het reinigingsprogramma is afgerond klinken er 2 pieptonen.
5. Draai de ovenfunctieknop naar de o-stand.
6. Verwijder vet, vuil en eventueel achtergebleven water met een vochtige doek.

- **Let op;** Open de ovendeur pas als het reinigingsprogramma geheel is afgerond. De afkoelfase is nodig voor een goede reinigingswerking.
- Gebruik de reinigingsfunctie alleen bij lage temperaturen.
- Na afloop van het reinigingsprogramma kunnen residu gemakkelijk met een vochtige doek worden verwijderd.
- De afkoeltijd kan variëren afhankelijk van de omgevingstemperatuur.
- Controleer na afloop van het reinigingsprogramma altijd eerst of de oven voldoende afgekoeld is voordat met het reinigen wordt gestart.

Een bakplaat reinigen met de reinigingsfunctie

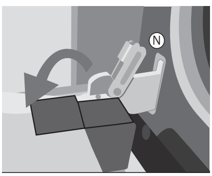
Als de bakplaat ernstig vervuild is kan deze ook gereinigd worden met de reinigingsfunctie.

1. Plaats de te reinigen bakplaat in het middel van de oven.
2. Giet 300 ml water in de bakplaat.
3. Draai de ovenfunctieknop naar de reinigingsfunctie.
   Er klinken 3 pieptonen en het reinigingsprogramma start.

Let op; Als de oven ernstig vervuild is maak dan gebruik van wat afwasmiddel. Enkele druppels afwasmiddel kan ook aan het water (bij gebruik van het reinigingsprogramma) worden toegevoegd. Sommige voedingswaren kan het emaille laten verkleuren (tomaten, azijn, gebraad met veel zout etc.). Dit is normaal en niet te voorkomen!

De ovendeur verwijderen

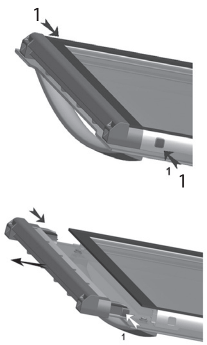
Om de binnenoven beter te kunnen reinigen kan de overdeur verwijderd worden.



- Open de ovendeur volledig en draai de pallen (N) tot het einde terug.
- Sluit de deur dan langzaam, zodat de pallen in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt u hem uit beide scharnierhouders.

- Het monteren kan in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat en schuif de deur naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen vallen. Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed op hun plaats zitten.
- Open de deur daarna volledig en draai de pallen weer in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit. Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.

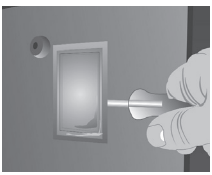
Ovenruiten demonteren



Om de ovenruiten beter te kunnen reinigen zijn deze te verwijderen uit de ovendeur.

- Druk aan de bovenzijde links en rechts de palletjes in (1).
- Verwijder de bovenrand van de ovendeur.
- Verwijder de ovenruiten.

Ovenverlichting vervangen



Let op!

Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te verwijderen voordat het lampje vervangen wordt.

- Verwijder het lampglas door deze voorzichtig met een schroevendraaier los te klikken.
- Vervang het ovenlampje.
- Plaats het lampglas. Zorg dat deze goed in de houder klemt.

Plaats een lampje die geschikt is voor temperaturen van 300 ºC.

Algemeen

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur! De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Waarschuwing!
Het apparaat dient altijd geaard te zijn.

De installatie, het onderhoud en reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door monteurs die daartoe zijn gemachtigd door de fabrikant, omdat anders de garantie komt te vervallen.

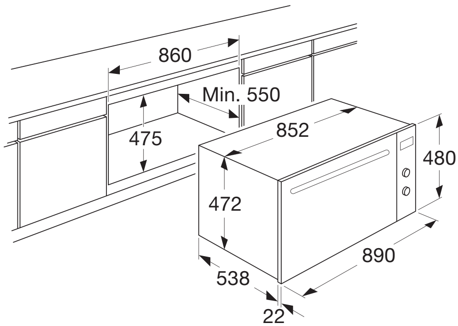
Het apparaat dient elektrisch te worden geïsoleerd voor installatie, onderhoud of reparaties. Het apparaat is elektrisch geïsoleerd als:
- de hoofdschakelaar van de elektrische huisinstallatie is uitgeschakeld of
- de zekering van de betreffende elektrische groep volledig is verwijderd of
- de stekker van het apparaat is verwijderd uit het stopcontact.

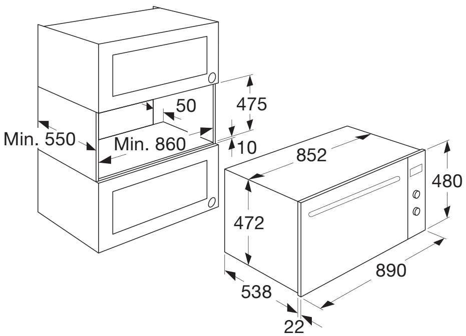
Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen met originele ATAG-onderdelen. Alleen van die onderdelen garandeert ATAG dat ze voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.

Om gevaarlijke situaties door beschadiging van het elektriciteitssnoer te voorkomen, mag dit alleen worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.

Uitpakken
Verwijder alle beschermende materialen. Controleer op het typeplaatje of het apparaat geschikt is voor uw elektriciteitsnet.

Inbouwafmetingen



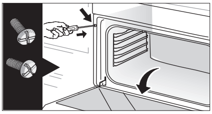


Elektrische aansluiting

230–240 V~ - 50/60 Hz

- Stekker en stopcontact moeten altijd bereikbaar zijn.
- Voorkom dat het netsnoer in contact komt met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in de voedingskabel een meerpolige schakelaar met een contactafstand van 3 mm worden geplaatst.
- Gebruik geen stekkerdoos of verlengsnoer om het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Met dergelijke accessoires kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.

Inbouwen



1. Plaats de oven in de kast en zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld raakt of in contact komt met ovendelen die warm worden.
2. Zet de oven vast met de bijbehorende schroeven aan de voorzijde van de oven. De schroefgaten bevinden zich achter de ovendeur.
3. Zorg ervoor dat de ovenwanden niet in contact komen met de wanden van de kast. Houd minimaal 2 mm ruimte tussen de oven en de kast.

Technische gegevens

Op de identificatiekaart van het apparaat staan de aansluitwaarde (W), de vereiste spanning (V) en de frequentie (Hz).

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

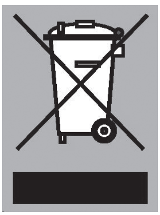
Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is vervaardigd uit duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. De volgende materialen zijn gebruikt:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

U dient deze materialen op een verantwoorde manier, volgens de voorschriften van de overheid af te voeren.



Op het product staat het pictogram van een doorgekruiste afvalcontainer om erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke apparaten afzonderlijk dienen te worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dus niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. Het moet worden afgegeven bij een speciaal gemeentelijk afvaldepot of bij een verkooppunt dat dit voor u doet.

Door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen, vermijden we de negatieve gevolgen voor het milieu en onze gezondheid die het gevolg van onjuiste afvoer kunnen zijn. De materialen waarvan het apparaat is gemaakt kunnen opnieuw worden gebruikt, wat een enorme besparing aan energie en grondstoffen betekent.

Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

INDEX

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four ATAG. Ce produit a été conçu pour un maniement facile et un confort optimal. Grâce aux possibilités de réglage élaborées, vous choisirez toujours le mode de cuisson approprié.

Ce manuel d'utilisation décrit comment tirer le meilleur profit de ce four. Vous y trouverez non seulement des informations concernant son maniement, mais également des renseignements qui peuvent vous être utiles dans le cadre de son utilisation.

Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil, et conservez-le à un endroit sûr pour une utilisation future.

Ce manuel sert aussi de référence au service technique. La plaquette signalétique de l'appareil contient toutes les données dont le service technique a besoin pour vous aider et répondre à vos questions.

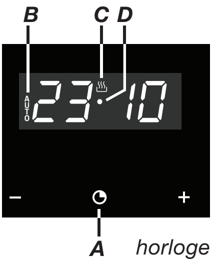
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

Description



1. Évacuation de l’air
2. Grill rabattable
3. Grille de four
4. Guidage
5. Éclairage du four
6. Plaque de cuisson avec grille
7. Système de guidage amovible
8. Écran d’affichage
9. Ventilateur
10. Touche de fonction four
11. Touche de température

Commande



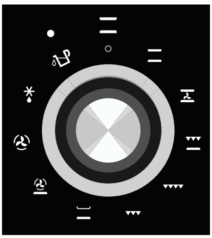
horloge

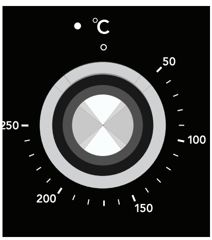
Réglage de l'heure
Lors du raccordement électrique du four, 'AUTO' (B) et les chiffres de l'horloge clignotent. Programmez l'heure comme suit :

1. Appuyez sur les touches '**–**' et '**+**' en même temps et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. *Le point (D) situé entre les chiffres du minuteur se met à clignoter.*
2. Programmez l'heure exacte à l'aide des touches '**–**' et '**+**'. *Un signal sonore retentit pour confirmer l'heure souhaitée. Le symbole 'réchauffer' (C) reste allumé.*

L'heure peut être modifiée à n'importe quel moment ; pour ce faire, suivez les instructions ci-dessus.

L'utilisation du four
Le four dispose de 9 fonctions four et d'1 fonction nettoyage. Pour le choix de la fonction four appropriée destinée à la préparation d'un plat, consultez le tableau.
1. Enfournez le plat.
   Pour certains plats, il convient d'abord de préchauffer le four.
2. Tournez le 'bouton de fonction four' vers la position voulue.
3. Réglez la température voulue avec le 'bouton température' (entre 50-250 °C).
   Le four enclenche la fonction four programmée et se préchauffe jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte. Le voyant situé au-dessus du bouton thermostat s'allume, et s'éteint lorsque la température programmée est atteinte.


touche de fonction four



Bouton température

Remarques
- Pendant la cuisson, la température peut être modifiée.
- Pendant l'utilisation du four, le fonctionnement de l'élément chauffant et des éléments supérieurs et inférieurs est régulièrement interrompu afin de réguler la température.

Arrêt du four
- Mettez le bouton de fonction four et le bouton température sur la position '0'.

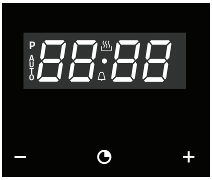
Attention ! Si le four ne fonctionne pas, cela est probablement dû au fait que l'une des fonctions de l'horloge est active. Annulez toutes les fonctions de l'horloge en appuyant en même temps sur les touches '–' et '+' jusqu'à ce que le mot 'AUTO' disparaisse de l'écran d'affichage. Attendez quelques secondes que la modification soit enregistrée.

Sélection de la position four appropriée
Pour le choix de la fonction four appropriée, consultez le tableau. Pour la préparation d'un plat, consultez aussi les conseils de préparation figurant sur son emballage.

	Chaleur supérieure et inférieure S'utilise pour les pâtisseries pour lesquelles la chaleur doit être répartie uniformément, afin d'obtenir une texture aérée.
	Chaleur supérieure et inférieure avec ventilateur Indiquée pour les rôtis et les pâtisseries. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four, réduisant ainsi la durée de cuisson et la température.
	Grill avec chaleur inférieure Spécialement conçu pour le rôti. Convient à chaque morceau de viande ou poisson, peu importe sa taille.
	Grand grill Il permet de gratiner de plus grandes surfaces que le grill. Il est également possible de gratiner les aliments à une puissance plus élevée, afin de les dorer plus rapidement.
	Grill Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Cette fonction vous permet d'obtenir une couche extérieure dorée sans que l'aliment ne soit cuit à l'intérieur. Convient aux aliments plats tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.
	Chaleur inférieure Seul le dessous du plat devient chaud. Indiqué pour réchauffer des plats ou faire lever de la pâte.
	Air chaud avec chaleur inférieure Répartit la chaleur provenant de la partie inférieure du four. Indiqué pour les pâtisseries fourrées à la confiture ou aux fruits, dont seule la partie inférieure doit être réchauffée. Il faut toujours d'abord préchauffer le four.
	Air chaud Un ventilateur répartit l'air chaud depuis l'arrière du four. Grâce au réchauffement uniforme, cette position convient particulièrement à une préparation et cuisson simultanée à plusieurs couches.
	Décongélation Permet de décongeler les plats.
	Nettoyage Fonction de nettoyage à la vapeur. Après l'utilisation de ce programme de nettoyage, la graisse et la saleté sur les parois du four s'enlèvent facilement au moyen d'un chiffon humide.

Remarque
Pour chaque fonction de cuisson, la lampe du four reste allumée.

L'utilisation de l'horloge



L'horloge dispose de différentes fonctions :

Minuteur

- Le minuteur émet un signal sonore à la fin de la durée programmée.
  Le four n'a pas besoin de fonctionner pour que le signal sonore retentisse.

Durée de cuisson

- Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

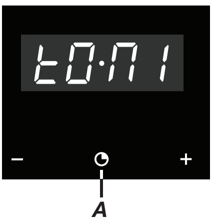
Temps de fin

- Lorsque le temps de fin de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

Durée et fin de cuisson

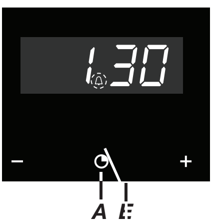


- Lorsque le temps de fin de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteint automatiquement. L'arrêt du four dépend de la durée de cuisson programmée.
  Cette fonction permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement. En indiquant un temps de fin de cuisson et la durée de cuisson nécessaire, l'heure de mise en marche du four est calculée.



Modifier l'intensité du signal sonore du minuteur

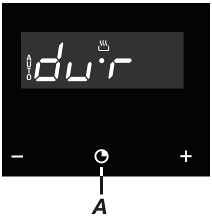
1. Appuyez en même temps sur les touches '**–**' et '**+**'.
   Un point lumineux se met à clignoter entre les chiffres de l'horloge.
2. Appuyez sur la 'touche durée' (A).
   *Le témoin '***ton1***' apparaît sur l'écran de l'horloge.*
3. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche '**–**', l'intensité du signal sonore du minuteur peut être modifiée.



Programmer la durée du minuteur

1. Appuyez pendant un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que le 'symbole de l'horloge' situé entre les chiffres du minuteur se mette à clignoter.
2. Programmez l'heure de déclenchement de l'alarme du minuteur à l'aide des touches '**–**' et '**+**'.
   Un signal sonore est émis et l'heure actuelle apparaît à l'écran d'affichage.
   Le minuteur est programmé.
   Lorsque la durée programmée est écoulée, le minuteur émet un signal sonore et le 'symbole de l'horloge' (E) se met à clignoter.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
   Le 'symbole de l'horloge' continue de clignoter.
4. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) afin de désactiver la fonction de minuteur.

Vous pouvez examiner à n'importe quel moment la durée restante du minuteur en appuyant un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que le 'symbole de l'horloge' se mette à clignoter. À ce moment-là, vous pouvez modifier la durée choisie en appuyant sur les touches '**–**' ou '**+**' Un signal sonore retentit pour confirmer la modification.

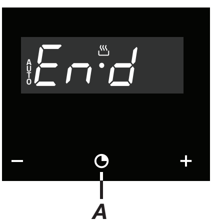


Programmer une durée de cuisson

1. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Si vous rappuyez ensuite sur la 'touche durée' (A), le mot '**dur**' apparaît à l'écran d'affichage.
2. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches '**–**' en '**+**'.
   Un signal sonore est émis et l'heure actuelle apparaît à l'écran d'affichage et le symbole 'AUTO' reste allumé. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement.
3. Programmez une fonction de cuisson et une température.
   Lorsque la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint et émet un signal sonore.
4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
   Le four reste éteint et le symbole 'AUTO' clignote.
5. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore pour désactiver la fonction. Tournez le bouton de fonction four et le bouton température vers la 'position arrêt' afin d'éteindre le four.

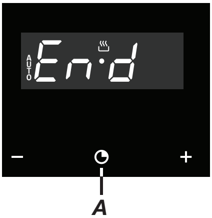
Vous pouvez voir à n'importe quel moment la durée de cuisson restante en appuyant un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que le symbole 'AUTO' se mette à clignoter. À ce moment-là, vous pouvez modifier la durée de cuisson en appuyant sur les touches '**–**' ou '**+**'. Un signal sonore retentit pour confirmer la modification.

Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) afin de désactiver la fonction de temps de cuisson.



Programmer un temps de fin de cuisson

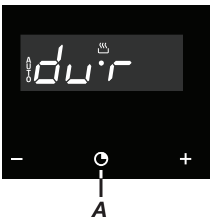
1. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
2. Rappuyez ensuite sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que le mot '**End**' apparaisse à l'écran d'affichage.
3. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches '**–**' en '**+**'.
   Un signal sonore est émis, l'heure actuelle apparaît à l'écran d'affichage et le symbole 'AUTO' reste allumé. Lorsque le temps de fin de cuisson est atteint, le four s'éteint automatiquement.

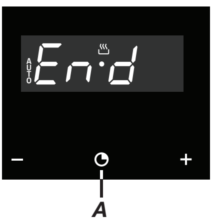


4. Programmez une fonction de cuisson et une température.
   Lorsque le temps de fin de cuisson est écoulé, le four s'éteint et émet un signal sonore.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
   Le four reste éteint et le symbole 'AUTO' clignote.
6. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore pour désactiver la fonction. Tournez le bouton de fonction four et le bouton température vers la 'position arrêt' afin d'éteindre le four.

Pendant l'utilisation du four, il est possible de programmer un temps de fin. Pour ce faire, suivez les instructions précédentes (il n'est alors plus nécessaire de reprogrammer la fonction four et la température).

Vous pouvez examiner à n'importe quel moment l'heure de fin du processus de cuisson en appuyant un long moment sur la 'touche durée' (A). Pour modifier le temps de fin de cuisson, annulez la fonction en appuyant en même temps sur les touches '**–**' et '**+**'. Reprogrammez ensuite un temps de fin de cuisson.





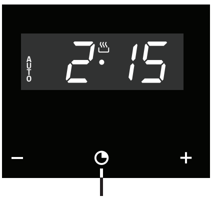
Programmer une durée de cuisson et un temps de fin de cuisson

1. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. Si vous rappuyez ensuite sur la 'touche durée' (A), le mot '**dur**' apparaît à l'écran d'affichage.
2. Programmez la durée de cuisson à l'aide des touches '**–**' et '**+**'.
3. Rappuyez ensuite sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que le mot '**End**' apparaisse à l'écran d'affichage.
4. Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches '**–**' en '**+**'.
   Un signal sonore est émis, l'heure actuelle apparaît à l'écran d'affichage et le symbole 'AUTO' reste allumé.
5. Programmez une fonction de cuisson et une température.
   Le four reste éteint et le symbole 'AUTO' reste affiché à l'écran. Le four est programmé.

Avant que le processus de cuisson commence, le four s'allume et la cuisson s'effectue pendant la durée de cuisson programmée. Les symboles 'AUTO' et le symbole de cuisson s'allument à l'écran d'affichage.

Attention ! L'heure de démarrage du processus de cuisson égale l'heure de fin moins la durée de cuisson. Par exemple ; le temps de fin de cuisson est programmé à 17.00 heures et le temps de cuisson est de 2 heures. Le four s'allumera alors à 15.00 heures !

Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le four s'éteint et un signal sonore retentit.



6. Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
   Le four reste éteint et le symbole 'AUTO' clignote.
7. Appuyez un long moment sur la 'touche durée' (A) jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore pour désactiver la fonction. Tournez le bouton de fonction four et le bouton température vers la 'position arrêt' afin d'éteindre le four.

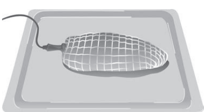
Vous pouvez examiner à n'importe quel moment le processus de cuisson en appuyant un long moment sur la 'touche durée' (A).

Pour modifier la programmation, annulez la fonction en appuyant en même temps sur les touches '**–**' et '**+**'. Reprogrammez ensuite la durée de cuisson et un temps de fin de cuisson.

Attention ! en cas de coupure de courant, la programmation du minuteur est annulée et les chiffres '00:00' apparaissent à l'écran d'affichage. Réglez l'heure et reprogrammez le minuteur.

Le Culisenseur

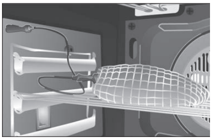
Le Culisenseur mesure la température à l'intérieur du rôti. Lorsque la sonde mesure une température sélectionnée à l'avance, le four s'éteint automatiquement.
Faire rôtir des aliments avec le Culisenseur engendre un résultat optimal, peu importe le type de viande ou de poisson que l'on veuille rôtir.



Culisenseur

- Utilisez uniquement le Culisenseur d'origine fourni avec le four.
- Placez la sonde dans le rôti avant d'entamer le processus de rôtisserie.
- Insérez la sonde d'un côté du rôti, de sorte que la pointe se trouve au milieu du plat.
- Insérez la sonde dans le rôti jusqu'à la poignée.

- Il est recommandé de retourner le rôti à mi-cuisson. Tenez-en compte pendant que vous y placez la sonde.
- La pointe de la sonde ne peut ni toucher les os, ni les parties grasses. Elle ne peut pas non plus se trouver dans une zone creuse, comme c’est parfois le cas avec du gibier.





A

Utilisation du Culisenseur

1. Mettez le rôti avec le Culisenseur dans le four.
2. Enlevez le capuchon du point de raccordement se trouvant sur la face supérieure droite du four, puis branchez la fiche de la sonde dans le point de raccordement.
3. Dès que le Culisenseur est raccordé au four, la température mesurée par la sonde apparaît sur le côté gauche de l’écran d’affichage, et, sur le côté droit, la température sélectionnée de façon standard pour la sonde (80 °C). L’écran affiche en alternance l’heure et la température programmée et mesurée par la sonde.

Important : Si le Culisenseur mesure des températures extrêmement basses (dans le cas de produits très froids), l’écran indiquera 30 °C.
Si la sonde mesure des températures extrêmement hautes, l’écran d’affichage indiquera 99 °C.
Si la sonde n’est pas raccordée correctement, un signal sonore est émis.

4. Appuyez en même temps sur les touches ‘**–**’ et ‘**+**’.
5. Appuyez 2x sur la touche durée (A).
6. Programmez la température souhaitée au moyen des touches ‘–’ et ‘**+**’ pour l’intérieur du rôti (voir tableau).
   La première fois, gardez les touches enfoncées pendant un long moment. Enfoncez-les ensuite rapidement à plusieurs reprises.
7. Programmez une fonction de cuisson et une température de cuisson.
   Lorsque la sonde se trouvant dans le rôti indique que la température que vous avez sélectionnée est atteinte, le four s’éteint et un signal sonore retentit.
8. Appuyez sur n’importe quelle touche pour éteindre le signal sonore.
9. Mettez les touches de commande du four en ‘position arrêt’ et enlevez le Culisenseur.
10. Le rôti peut être servi. Il est parfaitement cuit.

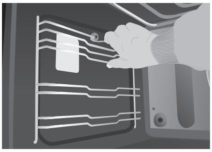
Attention ; pendant la cuisson à l'aide du Culisenseur, en appuyant un long moment sur la 'touche durée', vous obtenez l'accès aux fonctions de programmation de l'horloge, comme, par exemple, le minuteur.
L'écran de l'horloge indique toujours les températures de la sonde.
Si le 'symbole de l'horloge' s'allume, le minuteur est programmé.

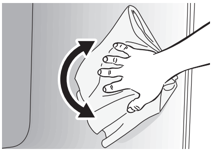
Rôti	Sonde de température	Remarques
Rosbif	35 - 40 °C	Presque cru
Rosbif	45 - 50 °C	Medium
Rosbif	55 - 60 °C	Bien cuit
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Cuisse	80 - 85 °C	
Contre-filet (morceau)	65 - 70 °C	
Jambon	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Dinde rôtie	80 - 85 °C	

Nettoyage extérieur

Nettoyez l'écran d'affichage et la porte du four avec un détergent pour verre et un chiffon doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer.

Nettoyage intérieur

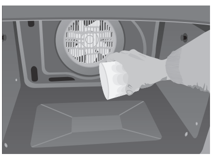


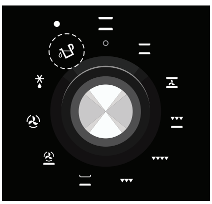


- Enlevez les gradins (amovibles).
- Nettoyez le four encore chaud avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse chaude ou utilisez la fonction de nettoyage (mais laissez d'abord refroidir le four).
- Pour nettoyer la face supérieure, le grill peut être rabattu. Enlevez les deux vis situées à l'avant de l'élément et rabattez ce dernier vers le bas.

Avertissement
Éteignez le four lorsque vous en nettoyez l'intérieur. Laissez refroidir le four avant d'en enlever certaines pièces, puis coupez l'alimentation électrique (enlevez la fiche de la prise de courant).

La fonction de nettoyage





fonction de nettoyage

La fonction de nettoyage permet d'enlever facilement la graisse et la saleté des parois du four, au moyen d'un chiffon humide.

Utilisation de la fonction de nettoyage
Utilisez uniquement le programme de nettoyage quand le four est froid. Lorsque l'on utilise le programme alors que le four est chaud, il est encore plus difficile d'en retirer la saleté et la graisse.

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four.
2. Versez 300 ml d'eau dans le fond du four froid.
3. Tournez le 'bouton de fonction four' vers la fonction de nettoyage. *Le voyant situé au-dessus de la fonction de nettoyage s'allume. Trois signaux sonores sont alors émis et le programme de nettoyage est lancé.*

Attention ; La durée du programme de nettoyage ne peut pas être modifiée pendant son fonctionnement. Tournez le bouton de fonction four vers la position '0' afin de mettre fin au programme de nettoyage.

4. Lorsque le programme de nettoyage est terminé, 2 signaux sonores se font entendre.
5. Tournez le ‘bouton de fonction four’ vers la position ‘o’.
6. Enlevez la graisse, la saleté et l’eau superflue éventuelle au moyen d’un chiffon humide.

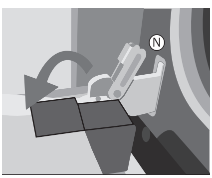
- **Attention ;** N’ouvrez la porte du four que si le programme de nettoyage est tout à fait terminé. La phase de refroidissement est nécessaire pour garantir un nettoyage efficace.
- Utilisez uniquement la fonction de nettoyage pour des températures basses.
- À la fin du programme de nettoyage, les résidus s’enlèvent facilement à l’aide d’un chiffon humide.
- Le temps de refroidissement peut varier en fonction de la température ambiante.
- Lorsque le programme de nettoyage est terminé, vérifiez toujours si le four est suffisamment refroidi avant de lancer le processus de nettoyage.

Nettoyer une plaque de cuisson avec la fonction de nettoyage
Si la plaque de cuisson est fort sale, elle peut également se nettoyer par le biais de la fonction de nettoyage.

1. Placez la plaque de cuisson à nettoyer au milieu du four.
2. Versez 300 ml d’eau sur la plaque de cuisson.
3. Tournez le ‘bouton de fonction four’ vers la fonction de nettoyage. *Trois signaux sonores sont alors émis et le programme de nettoyage est lancé.*

Attention ; Si le four est très sale, utilisez un peu de savon de vaisselle. Vous pouvez également ajouter quelques gouttes de savon de vaisselle à l’eau (si vous utilisez le programme de nettoyage).
Certains aliments peuvent entraîner une décoloration de l’émail (tomates, vinaigre, rôti contenant beaucoup de sel, etc.) Ceci est normal et ne peut pas être évité !

Enlever la porte du four

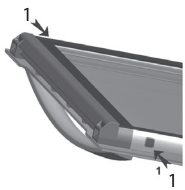


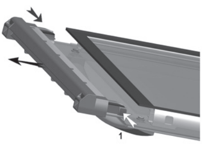
Pour un nettoyage plus efficace du four intérieur, vous pouvez enlever la porte du four.

- Ouvrez complètement la porte du four et tournez les crochets de fixation (N) dans l’autre sens jusqu’au bout.
- Fermez alors lentement la porte pour que les crochets de fixation viennent s’insérer dans le support.
  Soulevez légèrement la porte ouverte sous un angle d’environ 15° (par rapport à une position fermée) puis retirez-la des deux supports pour charnières.

- Le montage peut s'effectuer dans l'ordre inverse. Insérez la porte sous un angle de 15° dans les charnières à l'avant de l'appareil, puis faites glisser la porte vers l'avant et le bas, afin que les charnières viennent s'insérer dans les encoches. Vérifiez si les encoches des charnières sont bien en place.
- Ouvrez ensuite complètement la porte et remettez les crochets de sécurité en position initiale en les faisant tourner. Fermez lentement la porte et vérifiez qu'elle se ferme hermétiquement. Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas bien, vérifiez si les encoches des charnières ont bien été insérées dans les supports pour charnières.

Démonter les vitres du four

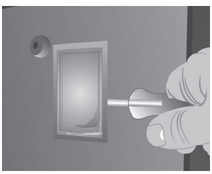




Pour un nettoyage plus efficace des vitres du four, vous pouvez les retirer de la porte.

- Exercer une certaine pression sur les crochets de fixation (1) à gauche et à droite de la face supérieure pour les enfoncer.
- Enlevez le bord supérieur de la porte du four.
- Retirez les vitres du four

Remplacement de l'éclairage du four



Attention !

Débranchez l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant avant de remplacer l'ampoule.

- Enlevez le plafonnier en le détachant doucement au moyen d'un tournevis.
- Remplacez l'ampoule du four.
- Placez le plafonnier. Veillez à ce qu'il soit bien encastré dans le support.

Placez une ampoule résistant à des températures de 300 ºC.

Généralités

Cet appareil ne peut être installé que par un installateur qualifié ! Le branchement électrique doit se produire conformément aux consignes nationales et locales.

Avertissement !
L'appareil doit toujours être mis à la terre.

L'installation, l'entretien et les réparations ne peuvent être effectués que par des installateurs mandatés à cet effet par le fabricant, de sorte que la garantie reste en vigueur.

L'appareil doit être électriquement isolé avant l'installation, l'entretien ou toute réparation. L'appareil est isolé électriquement lorsque :

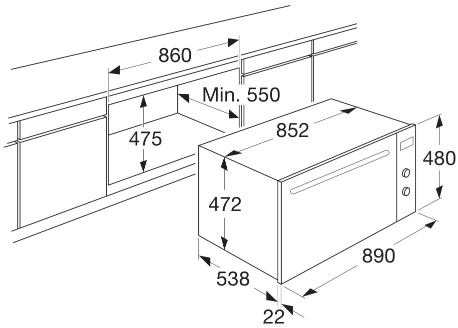
- le disjoncteur principal de l'installation électrique domestique est déclenché, ou
- le fusible du groupe électrique concerné est complètement retiré ou
- la fiche de l'appareil est retirée de la prise de courant.

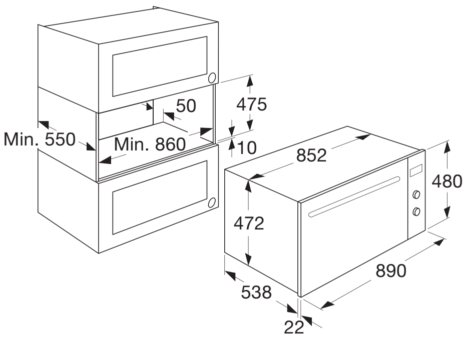
Les composants défectueux peuvent uniquement être remplacés par des pièces d'origine ATAG. Pour ces éléments, ATAG garantit uniquement qu'ils répondent aux normes de sécurité.

Afin d'éviter les situations dangereuses dues à une détérioration du fil électrique, ce dernier ne peut être remplacé que par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou un spécialiste qualifié.

Déballer
Enlevez tous les matériaux de protection. Vérifiez sur la plaquette mentionnant le type d'appareil si ce dernier convient à votre réseau électrique.

Dimensions d’encastrement



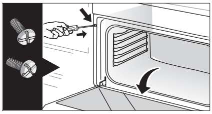


Branchement électrique

230–240 V~ - 50/60 Hz

- La fiche et la prise de courant doivent toujours êtres accessibles.
- Veillez toujours à ce que le cordon d’alimentation ne touche pas les parties du four susceptibles de s’échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, le câble d’alimentation devra être équipé d’un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d’au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d’alimentation électrique par l’intermédiaire d’une prise multiple ou d’une rallonge. L’usage de tels accessoires ne permet pas de garantir la sécurité de l’appareil.

Encastrement



1. Placez le four dans l'armoire et veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou ne touche aucun des éléments du four qui peuvent devenir chauds.
2. Fixez le four en utilisant les vis correspondantes à l'avant du four. Les trous des vis se trouvent derrière la porte du four.
3. Veillez toujours à ce que les parois du four ne touchent pas les parois de l'armoire. Veillez à laisser un espace d'au moins 2 mm entre le four et l'armoire.

Spécifications techniques

La plaquette signalétique de l'appareil indique la puissance de raccordement (W), la tension d'alimentation (V) et la fréquence (Hz) nécessaires.

Cet appareil répond à toutes les normes UE concernées.

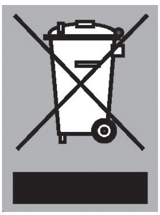
Que faire de l’emballage et de l’appareil usé

Ce produit a été fabriqué à partir de matériaux durables. Cependant, cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous renseigner à ce sujet.

L’emballage de l’appareil peut être recyclé. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- feuille de polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l’obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. À la fin de son cycle de vie, l’appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Il convient de le déposer dans un centre de tri de déchets communal spécial ou à un point de vente où l’on s’en chargera pour vous.

Éliminer séparément les appareils ménagers permet d’éviter les retombées négatives sur l’environnement et la santé, qui peuvent découler du fait que l’on ne s’en est pas débarrassé adéquatement. Les matériaux qui composent l’appareil peuvent être récupérés dans le but d’une économie importante en termes d’énergie et de ressources.

Déclaration de conformité

Nous déclarons aux présentes que nos produits répondent aux directives, normes et prescriptions européennes concernées, de même qu’à toutes les conditions des normes auxquelles il est fait référence.

INHALT

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl dieses ATAG-Ofens. Dieses Produkt wurde für eine einfache Bedienung und optimale Bequemlichkeit konstruiert. Die umfangreichen Einstellungsmöglichkeiten erlauben Ihnen, stets die gewünschte Zubereitungsweise zu wählen.

Diese Bedienungsanleitung beschreibt, wie Sie am besten mit diesem Gerät arbeiten können. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts nützlich sind.

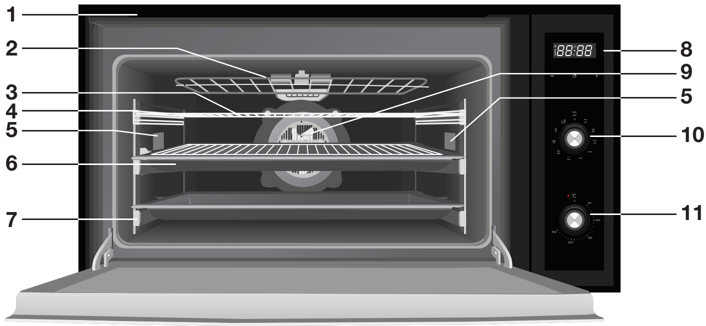
Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, und bewahren Sie sie zur künftigen Verwendung gut auf.

Diese Bedienungsanleitung dient auch als Referenzdokument für den Kundendienst. Auf der Identifikationskarte des Geräts stehen alle Daten, die der Kundendienst benötigt, um Ihre Fragen zu beantworten.

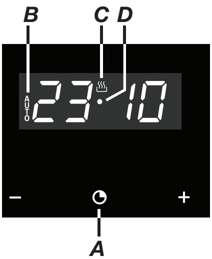
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Beschreibung



1. Luftauslass
2. Herunterklappbares Grillelement
3. Ofenrost
4. Führung
5. Ofenbeleuchtung
6. Backblech mit Rost
7. Teleskopisches Gleitsystem
8. Display
9. Ventilator
10. Ofenfunktionsschalter
11. Temperaturschalter

Bedienung

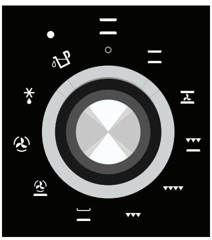


Zeitschaltuhr

Einstellen der Tageszeit
Beim Anschluss des Ofens an die Spannungsversorgung blinken „AUTO“ (B) und die Ziffern der Uhr. Stellen Sie die Tageszeit wie folgt ein:

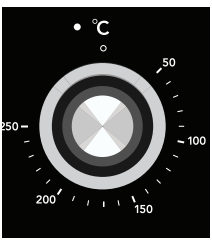
1. Halten Sie die Tasten „**–**“ und „**+**“ gleichzeitig gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. *Ein Punkt (D) zwischen den Ziffern der Zeitschaltuhr beginnt zu blinken.*
2. Stellen Sie mit den Tasten „**–**“ und „**+**“ die korrekte Uhrzeit ein. *Ein akustisches Signal bestätigt die gewählte Zeit. Das „Erwärmen“-Symbol (C) leuchtet weiter.*

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern; befolgen Sie dazu die obenstehende Anleitung.


Ofenfunktionsschalter

Gebrauch des Ofens
Der Ofen verfügt über neun Ofenfunktionen und eine Reinigungsfunktion. Verwenden Sie bei der Auswahl der für die Zubereitung eines Gerichts geeigneten Ofenfunktion die Tabelle.

1. Stellen Sie das Gericht in den Ofen.
   Für einige Gerichte muss der Ofen vorgeheizt werden.
2. Drehen Sie den „Ofenfunktionsschalter“ in die gewünschte Position.
3. Stellen Sie mit dem „Temperaturschalter“ die gewünschte Temperatur ein (zwischen 50 und 250 °C).
   Der Ofen startet die eingestellte Ofenfunktion und heizt auf, bis die gewählte Temperatur erreicht ist. Ein Kontrolllämpchen oberhalb des Thermostatschalters leuchtet auf und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Temperaturschalter

Anmerkungen:
- Die Temperatur kann während der Zubereitung angepasst werden.
- Wenn der Ofen gebraucht wird, wird die Funktion des Heißluftelements und der oberen und unteren Heizelemente regelmäßig unterbrochen, um die Temperatur zu regulieren.

Ausschalten des Ofens
- Drehen Sie den Ofenfunktionsschalter und den Temperaturschalter in die 0-Stellung.

Achtung! Wenn der Ofen nicht funktioniert, ist möglicherweise eine Zeitschaltuhrfunktion aktiv. Löschen Sie alle Zeitschaltuhrfunktionen, indem Sie gleichzeitig auf „-“ und „+“ drücken, bis „AUTO“ vom Display verschwindet. Warten Sie einige Sekunden, bis die Änderung gespeichert ist.

Wählen der korrekten Ofenstufe

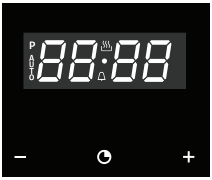
Verwenden Sie bei der Auswahl der richtigen Ofenfunktion die Tabelle. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung des Gerichts.

	Ober- und Unterhitze Wird für Gebäck verwendet, bei dem die Hitze gleichmäßig verteilt werden muss, um eine luftige Struktur zu erzielen.
	Ober- und Unterhitze mit Ventilator Geeignet für Bratgerichte und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofen, wodurch Garzeit und Temperatur vermindert werden.
	Grill mit Unterhitze Speziell für Bratgerichte. Kann für Fleisch- und Fischstücke ungeachtet ihrer Größe verwendet werden.
	Großflächengrill Hiermit können größere Oberflächen gratiniert werden, als mit der Grillfunktion. Sie können damit auch eine größere Gratinierenergie erreichen, sodass die Speisen schneller angebraten werden.
	Grill Gratinieren und Oberflächenbraten. Hiermit können Sie die Außenseite von Speisen goldbraun braten, ohne dass die Innenseite gegart wird. Geeignet für flache Gerichte wie Beefsteak, Koteletts, Fisch und Toast.
	Unterhitze Die Speisen werden nur an der Unterseite erhitzt. Geeignet zum Aufwärmen von Speisen oder um Teig aufgehen zu lassen.
	Heißluft mit Unterhitze Verteilt die Hitze aus dem unteren Bereich des Ofens. Ideal für Gebäck mit Marmelade- oder Fruchtfüllung, das nur an der Unterseite erhitzt werden soll. Der Ofen muss immer vorgeheizt werden.
	Heißluft Ein Ventilator verteilt die heiße Luft von der Rückseite des Ofens aus. Durch die gleichmäßige Erhitzung ist diese Stufe geeignet zum gleichzeitigen Garen und Braten mehrerer Ebenen.
	Auftauen Zum Auftauen von Speisen.
	Reinigung Reinigungsfunktion mit Dampf. Nach der Verwendung dieses Reinigungsprogramms können Verschmutzungen und Fett einfach mit einem feuchten Tuch von den Ofenwänden entfernt werden.

Anmerkung

Die Ofenlampe leuchtet bei jeder Kochfunktion.

Gebrauch der Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat verschiedene Funktionen:

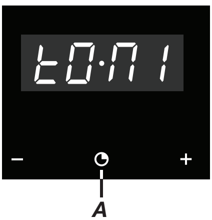
Kochwecker
- Dieser gibt nach Ablauf der Zeit ein akustisches Signal aus. *Dazu ist es nicht erforderlich, dass der Ofen in Gebrauch ist.*

Kochzeit
- Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

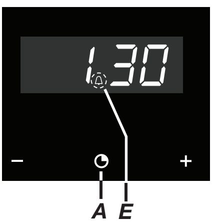
Endzeit
- Sobald die eingestellte Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Kochzeit und Endzeit
- Sobald die eingestellte Endzeit erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Die eingestellte Kochzeit legt fest, wann der Ofen eingeschaltet wird.
  Mit dieser Funktion wird der Ofen automatisch ein- und ausgeschaltet. Durch die Eingabe der Endzeit und der erforderlichen Kochzeit wird die Einschaltzeit des Ofens berechnet.



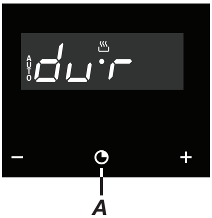


Ändern der Tonhöhe der Zeitschaltuhr
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „**–**" und „**+**".
   Zwischen den Ziffern der Uhr blinkt ein Punkt.
2. Drücken Sie auf die „Zeittaste" (A).
   *Auf dem Display der Uhr erscheint „***ton1***".*
3. Durch wiederholtes Drücken auf die Taste „**–**" können Sie die Tonhöhe des Kochweckers ändern.



Einstellen der Kochweckerzeit
1. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste" (A), bis das „Uhrensymbol" zwischen den Ziffern der Zeitschaltuhr blinkt.
2. Stellen Sie mit den Tasten „**–**" und „**+**" die Alarmzeit des Kochweckers ein.
   Es ertönt ein akustisches Signal, und auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.
   Der Kochwecker ist programmiert.
   Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, und das „Uhrensymbol" (E) beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
   Das „Uhrensymbol" blinkt weiter.
4. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste" (A), um die Kochweckerfunktion auszuschalten.

Sie können zu jedem Zeitpunkt die restliche Kochweckerzeit anzeigen, indem Sie lang auf die „Zeittaste“ (A) drücken, bis das „Uhrensymbol“ blinkt. Dann können Sie die ausgewählte Zeit ändern, indem Sie auf die Taste „**–**“ oder „**+**“ drücken. Ein akustisches Signal bestätigt die Änderung.

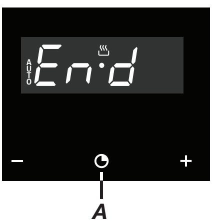


Einstellen einer Kochzeit

1. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis ein akustisches Signal ertönt. Wenn Sie danach erneut auf die „Zeittaste“ (A) drücken, erscheint auf dem Display das Wort „**Dauer**“.
2. Stellen Sie mit den Tasten „**–**“ und „**+**“ die Kochzeit ein.
   Es ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit, und das Symbol „AUTO“ leuchtet dauerhaft. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.
3. Stellen Sie eine Kochfunktion und eine Temperatur ein.
   Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, und es ertönt ein akustisches Signal.
4. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
   Der Ofen bleibt ausgeschaltet, und das Symbol „AUTO“ blinkt.
5. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis Sie ein akustisches Signal hören, um die Funktion zu beenden. Drehen Sie den Ofenfunktionsschalter und den Temperaturschalter in die „Aus“-Stellung, um den Ofen auszuschalten.

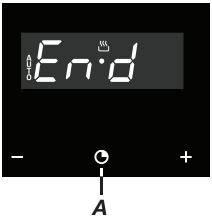
Sie können zu jedem Zeitpunkt die restliche Kochzeit anzeigen, indem Sie lang auf die „Zeittaste“ (A) drücken, bis das „AUTO“-Symbol blinkt. Dann können Sie die Kochzeit ändern, indem Sie auf die Taste „**–**“ oder „**+**“ drücken. Ein akustisches Signal bestätigt die Änderung.

Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), um die Kochzeitfunktion auszuschalten.



Einstellen einer Endzeit

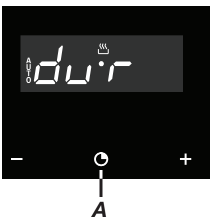
1. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis ein akustisches Signal ertönt.
2. Drücken Sie erneut auf die „Zeittaste“ (A), bis auf dem Display das Wort „**Ende**“ erscheint.
3. Stellen Sie mit den Tasten „**–**“ und „**+**“ die Endzeit ein.
   Es ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit, und das Symbol „AUTO“ leuchtet dauerhaft. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

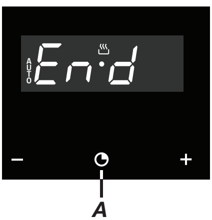


4. Stellen Sie eine Kochfunktion und eine Temperatur ein.
   Wenn die Endzeit erreicht ist, wird der Ofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
   Der Ofen bleibt ausgeschaltet, und das Symbol „AUTO“ blinkt.
6. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis Sie ein akustisches Signal hören, um die Funktion zu beenden. Drehen Sie den Ofenfunktionsschalter und den Temperaturschalter in die „Aus“-Position, um den Ofen auszuschalten.

Sie können auch während des Betriebs des Ofens noch eine Endzeit einstellen. Befolgen Sie dazu die obige Anleitung (Ofenfunktion und Temperatur müssen dann nicht erneut eingestellt werden).

Sie können zu jedem Zeitpunkt die Endzeit des Kochvorgangs anzeigen, indem Sie lang auf die „Zeittaste“ (A) drücken. Wenn Sie die Endzeit ändern möchten, müssen Sie die Funktion durch gleichzeitiges Drücken auf die Tasten **„–“** und **„+“** annullieren. Stellen Sie anschließend erneut eine Endzeit ein.





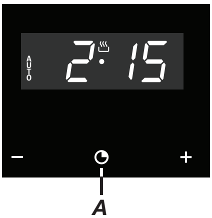
Einstellen einer Kochzeit und einer Endzeit

1. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis ein akustisches Signal ertönt. Wenn Sie danach erneut auf die „Zeittaste“ (A) drücken, erscheint auf dem Display das Wort „**Dauer**“.
2. Stellen Sie mit den Tasten **„–“** und **„+“** die Kochzeit ein.
3. Drücken Sie erneut auf die „Zeittaste“ (A), bis auf dem Display das Wort „**Ende**“ erscheint.
4. Stellen Sie mit den Tasten **„–“** und **„+“** die Endzeit ein.
   Es ertönt ein akustisches Signal, auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit, und das Symbol „AUTO“ leuchtet dauerhaft.
5. Stellen Sie eine Kochfunktion und eine Temperatur ein.
   Der Ofen bleibt ausgeschaltet, auf dem Display wird das Symbol „AUTO“ angezeigt. Der Ofen ist programmiert.

Zum Zeitpunkt des Beginns des Kochvorgangs startet der Ofen und bleibt für die eingestellte Kochzeit in Betrieb. Auf dem Display leuchten die Symbole „AUTO“ und das Kochsymbol.

Achtung! Der Zeitpunkt des Beginns des Kochvorgangs ist die Endzeit abzüglich der Kochzeit. Zum Beispiel: Die Endzeit ist auf 17:00 Uhr eingestellt, und die Kochzeit beträgt zwei Stunden. Der Ofen wird dann um 15:00 Uhr eingeschaltet!

Wenn die programmierte Kochzeit abgelaufen ist, wird der Ofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal.



6. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
   Der Ofen bleibt ausgeschaltet, und das Symbol „AUTO“ blinkt.
7. Drücken Sie lang auf die „Zeittaste“ (A), bis Sie ein akustisches Signal hören, um die Funktion zu beenden. Drehen Sie den Ofenfunktionsschalter und den Temperaturschalter in die „Aus“-Stellung, um den Ofen auszuschalten.

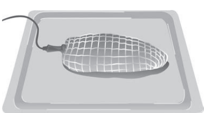
Sie können zu jedem Zeitpunkt den Kochvorgang anzeigen, indem Sie lang auf die „Zeittaste“ (A) drücken.

Wenn Sie die Programmierung ändern möchten, müssen Sie die Funktion durch gleichzeitiges Drücken auf die Tasten „**–**“ und „**+**“ annullieren. Stellen Sie anschließend erneut eine Kochzeit und eine Endzeit ein.

Achtung! Bei einem Ausfall der Stromversorgung wird die Programmierung der Zeitschaltuhr gelöscht, und die Ziffern „00:00“ werden auf dem Display angezeigt. Stellen Sie die aktuelle Zeit ein, und programmieren Sie die Zeitschaltuhr erneut.

Der CuliSensor

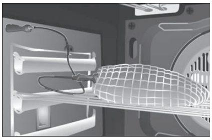
Der CuliSensor misst die Temperatur in Ihrem Gericht. Wenn die Sonde eine zuvor ausgewählte Temperatur feststellt, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet.
Mit dem CuliSensor erhalten Sie ein optimales Bratergebnis, unabhängig von der verwendeten Fleisch- oder Fischsorte.

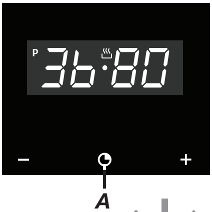


CuliSensor

- Verwenden Sie ausschließlich den mit Ihrem Ofen gelieferten Original-CuliSensor.
- Setzen Sie vor Beginn des Garvorgangs die Sonde in das Gericht.
- Stecken Sie die Sonde in eine Seite des Gerichts, sodass ihre Spitze im Zentrum der Speise liegt.
- Stecken Sie die Sonde bis ganz zum Handgriff in das Gericht.

- Wir empfehlen, das Gericht nach der halben Garzeit zu wenden. Denken Sie beim Platzieren der Sonde daran.
- Die Spitze der Sonde darf nicht an Knochen oder in Fettbereichen anliegen. Ebensowenig sollte sie in einem Hohlraum zu liegen kommen, etwa bei Geflügel.





Verwendung des CuliSensors

1. Setzen Sie das Bratgericht mit dem CuliSensor in den Ofen.
2. Entfernen Sie den Stopfen von dem Anschlusspunkt an der rechten oberen Seite des Ofens, und stecken Sie den Stecker der Sonde hier ein.
3. Sobald der CuliSensor mit dem Ofen verbunden ist, sehen Sie auf der linken Seite im Display die gemessene Temperatur und auf der rechten Seite die für die Sonde gewählte Standardtemperatur (80 °C). Das Display zeigt abwechselnd die aktuelle Zeit und die von der Sonde gemessene Temperatur an.

Wichtig; Wenn der CuliSensor sehr niedrige Temperaturen misst (bei sehr kalten Produkten), zeigt das Display 30 °C an. Wenn die Sonde sehr hohe Temperaturen misst, zeigt das Display 99 °C an.
Wenn die Sonde nicht korrekt angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal.

4. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „**–**“ und „**+**“.
5. Drücken Sie zweimal auf die Zeittaste (A).
6. Stellen Sie mit den Tasten „**–**“ und „**+**“ die gewünschte Temperatur für das Innere des Gerichts ein (vgl. die Tabelle).
   Drücken Sie die Tasten beim ersten Mal lange. Drücken Sie sie danach wiederholt schnell.
7. Stellen Sie eine Kochfunktion und eine Temperatur ein.
   Wenn die Sonde in dem Gericht die von Ihnen gewählte Temperatur misst, wird der Ofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal.
8. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten.
9. Stellen Sie die Bedienknöpfe des Ofens in die „Aus“-Stellung, und nehmen Sie den CuliSensor heraus.
10. Das Gericht ist dann optimal gegart und kann serviert werden.

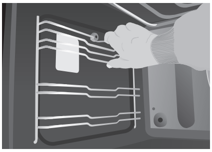
Achtung; Während des Bratens mit dem CuliSensor können Sie durch langes Drücken auf die „Zeittaste“ auf die Programmierfunktionen der Zeitschaltuhr, wie etwa auf den Küchenwecker, zugreifen. Auf dem Display der Uhr werden immer die Temperaturen der Sonde angezeigt. Wenn das „Uhrensymbol“ erscheint, ist der Küchenwecker eingestellt.

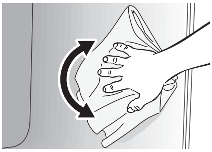
Bratgericht	Temperatur der Sonde	Anmerkungen
Roastbeef	35 - 40 °C	Fast roh
Roastbeef	45 - 50 °C	Medium
Roastbeef	55 - 60 °C	Durchgaren
Lammkeule	65 - 70 °C	
Schenkel	80 - 85 °C	
Lende (Stück)	65 - 70 °C	
Schinken	80 - 85 °C	
Huhn	75 - 80 °C	
Putenbraten	80 - 85 °C	

Reinigung der Außenseite

Reinigen Sie das Display und die Ofentür mit einem Glasreinigungsmittel und einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.

Reinigung der Innenseite

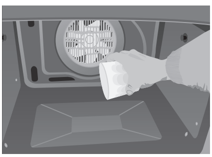


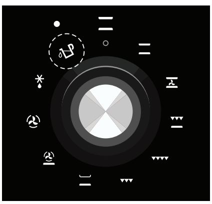


- Entfernen Sie die (teleskopischen) Gleiter.
- Reinigen Sie den noch warmen Ofen mit einer warmen Seifenlauge und einem Tuch, oder verwenden Sie die Reinigungsfunktion (lassen Sie dazu den Ofen erst abkühlen).
- Vor der Reinigung der Oberseite können Sie das Grillelement nach unten klappen. Entfernen Sie beide Sicherungsschrauben an der Vorderseite des Elements, und klappen Sie es nach unten.

Warnung
Schalten Sie den Ofen bei der Reinigung der Innenseite aus. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie Teile entfernen, und schalten Sie die Stromversorgung aus (Stecker ziehen).

Die Reinigungsfunktion





Reinigungsfunktion

Mit der Reinigungsfunktion kann mit einem feuchten Tuch Fett und Schmutz bequem von den Ofenwänden entfernt werden.

Verwendung der Reinigungsfunktion
Verwenden Sie das Reinigungsprogramm nur, wenn der Ofen kalt ist. Bei Verwendung des Programms bei warmem Ofen erschwert das Entfernen von Fett und Schmutz.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und Gleiter aus dem Ofen.
2. Geben Sie 300 ml Wasser auf den Boden des kalten Ofens.
3. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Reinigungsfunktion.
   Das Kontrolllämpchen oberhalb der Reinigungsfunktion leuchtet auf. Es ertönen drei akustische Signale, und die Reinigungsfunktion wird gestartet.

Achtung; Die Dauer des Reinigungsprogramms kann während des Betriebs nicht geändert werden. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die 0-Stellung, um das Reinigungsprogramm anzuhalten.

4. Nach Abschluss des Reinigungsprogramms ertönen zwei akustische Signale.
5. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf in die 0-Position.
6. Entfernen Sie Fett, Schmutz und eventuell verbleibendes Wasser mit einem feuchten Tuch.

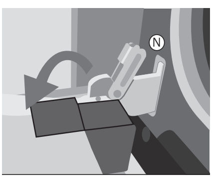
- **Achtung;** Öffnen Sie die Ofentür erst, wenn das Reinigungsprogramm abgeschlossen ist. Die Abkühlphase ist für eine gute Reinigungsleistung erforderlich.
- Verwenden Sie die Reinigungsfunktion nur bei niedrigen Temperaturen.
- Nach Ablauf des Reinigungsprogramms können Rückstände einfach mit einem feuchten Tuch entfernt werden.
- Die Abkühlzeit kann je nach Umgebungstemperatur variieren.
- Kontrollieren Sie nach Ablauf des Reinigungsprogramms immer erst, ob der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen eines Backblechs mit der Reinigungsfunktion
Wenn das Backblech stark verschmutzt ist, können Sie dieses ebenfalls mit der Reinigungsfunktion reinigen.

1. Setzen Sie das zu reinigende Backblech in die Mitte des Ofens.
2. Geben Sie 300 ml Wasser auf das Backblech.
3. Drehen Sie den Ofenfunktionsknopf auf die Reinigungsfunktion.
   Es ertönen drei akustische Signale, und die Reinigungsfunktion wird gestartet.

Achtung; Wenn der Ofen stark verschmutzt ist, verwenden Sie etwas Spülmittel. Sie können auch dem Wasser (bei Verwendung des Reinigungsprogramms) einige Tropfen Spülmittel zugeben.
Einige Speisen (Tomaten, Essig, gebratene Speisen mit viel Salz usw.) können zu Verfärbungen der Emaille führen. Dies ist normal und kann nicht verhindert werden!

Entfernen der Ofentür

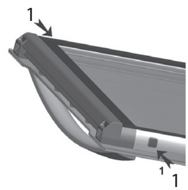


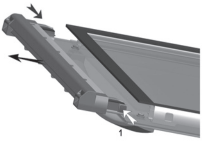
Zur besseren Reinigung der Innenseite des Ofens kann die Ofentür abgenommen werden.

- Öffnen Sie die Ofentür vollständig, und drehen Sie die Sicherungen (N) bis zum Ende zurück.
- Schließen Sie die Tür langsam, sodass die Sicherungen im Halter sitzen.
  Bei ungefähr 15° (gegenüber der geschlossenen Position der Tür) kippen Sie die Tür etwas nach oben und dann aus den beiden Scharnierhaltern heraus.

- Das Anbringen der Tür erfolgt in der umgekehrten Reihenfolge. Setzen Sie die Tür in einem Winkel von 15° in die Scharniere an der Vorderseite des Geräts, und schieben Sie sie nach vorn und unten, bis die Scharniere in die Einkerbungen fallen. Prüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere korrekt sitzen.
- Öffnen Sie dann die Tür vollständig, und drehen Sie die Sicherungen wieder in die Ausgangsstellung. Schließen Sie die Tür langsam, und kontrollieren Sie, ob sie gut abschließt. Wenn die Tür sich nicht gut öffnen und/oder schließen lässt, prüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere gut in den Scharnierhaltern sitzen.

Demontieren der Ofenscheiben

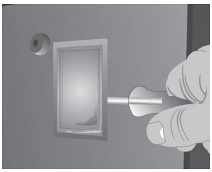




Zur leichteren Reinigung der Ofenscheiben können diese aus der Ofentür entfernt werden.

- Drücken Sie oben links und rechts die Paletten ein (1).
- Entfernen Sie den oberen Rand der Ofentür.
- Entfernen Sie die Ofenscheiben.

Austausch der Ofenbeleuchtung



Achtung!

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie das Lämpchen austauschen.

- Entfernen Sie das Lampenglas vorsichtig mit einem Schraubenzieher.
- Tauschen Sie das Ofenlämpchen aus.
- Setzen Sie das Lampenglas auf. Sorgen Sie dafür, dass es gut im Halter sitzt.

Setzen Sie ein Lämpchen ein, das für Temperaturen von 300 °C geeignet ist.

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem dazu befugten Monteur installiert werden! Der elektrische Anschluss muss den landesweit und lokal geltenden Vorschriften entsprechen.

Warnung!
Das Gerät muss immer geerdet sein.

Installation, Wartung und Reparaturen dürfen nur von dazu vom Hersteller befugten Technikern durchgeführt werden; andernfalls verfällt die Garantie.

Vor der Installation, Wartung oder Reparatur muss das Gerät elektrisch isoliert werden. Das Gerät ist elektrisch isoliert, wenn:

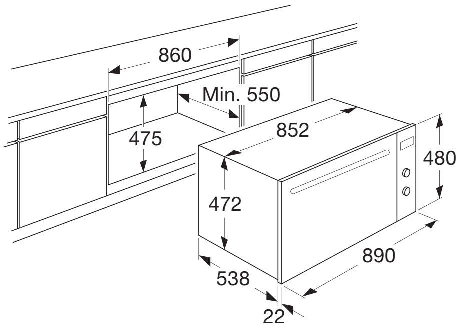
- der Hauptschalter der elektrischen Hausversorgung ausgeschaltet ist, oder
- die Sicherung der betreffenden elektrischen Gruppe vollständig entfernt ist, oder
- der Stecker des Geräts aus der Steckdose gezogen ist.

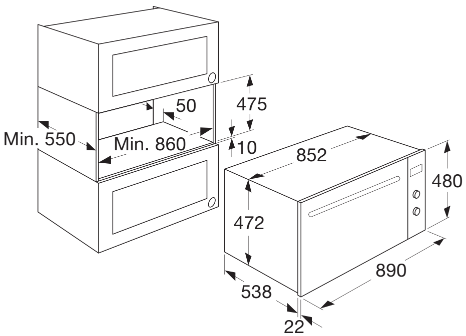
Defekte Einzelteile dürfen nur gegen Original-ATAG-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur für diese Teile garantiert ATAG die Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften.

Zur Vermeidung gefährlicher Situationen durch Schäden an dem Elektrokabel darf dieses nur vom Hersteller, der Serviceorganisation des Herstellers oder einem anerkannten Fachmann entfernt werden.

Auspacken
Entfernen Sie alle Schutzmaterialien. Prüfen Sie auf dem Typenschild, ob das Gerät für Ihr Elektrizitätsnetz geeignet ist.

Einbauabmessungen



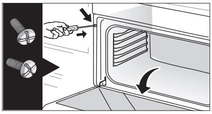


Elektroanschluss

230 – 240 V~ - 50/60 Hz

- Stecker und Steckdose müssen jederzeit erreichbar sein.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit Ofenteilen in Berührung kommen kann, die heiß werden können.
- Wenn Sie einen festen Anschluss legen wollen, muss in das Stromkabel ein mehrpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm eingesetzt werden.
- Verwenden Sie keinen Verteiler und keine Verlängerungsschnur, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen. Bei Verwendung solcher Zubehörteile kann die Sicherheit des Geräts nicht garantiert werden.

Einbau



1. Setzen Sie den Ofen in den Schrank, und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt wird oder mit heißen Ofenteilen in Berührung kommen kann.
2. Befestigen Sie den Ofen mit den zugehörigen Schrauben an der Vorderseite. Die Schraubenöffnungen befinden sich hinter der Ofentür.
3. Achten Sie darauf, dass die Ofenwände nicht mit den Wänden des Schranks in Berührung kommen. Lassen Sie mindestens 2 mm Abstand zwischen dem Ofen und dem Schrank.

Technische Daten

Auf der Identifikationskarte des Geräts finden Sie den Anschlusswert (W), die erforderliche Spannung (V) und die Frequenz (Hz).

Dieses Gerät entspricht allen einschlägigen EU-Richtlinien.

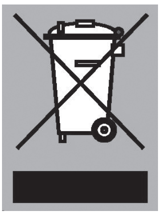
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Dieses Produkt ist aus dauerhaften Materialien gefertigt. Wenn das Gerät nicht mehr verwendet wird, muss es in verantwortungsbewusster Weise entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Die folgenden Materialien wurden dafür verwendet:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyren (PS-Hartschaum)

Sie müssen diese Materialien in verantwortungsbewusster Weise gemäß den behördlichen Vorschriften entsorgen.



Auf dem Produkt ist das Piktogramm eines durchgestrichenen Abfallbehälters angebracht, das darauf hinweist, dass elektrische Haushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Das Gerät darf daher nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen es bei einer behördlichen Abfallsammelstelle oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt, abgeben.

Durch die separate Einsammlung von Haushaltsgeräten werden negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit der Menschen vermieden. Die Materialien, aus denen das Gerät gefertigt ist, können wieder verwendet werden, was enorme Einsparungen bei Energie und Rohstoffen ermöglicht.

Konformitätserklärung

CE

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie alle Normen, auf die diese verweisen, einhalten.

CONTENTS

Introduction

Congratulations on your choice of this ATAG oven. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind. With the extensive setting options, you can always select the right method of preparation.

This manual describes the best way to work with this oven. In addition to information on operation, you will also find background information here that may come in handy when using the appliance.

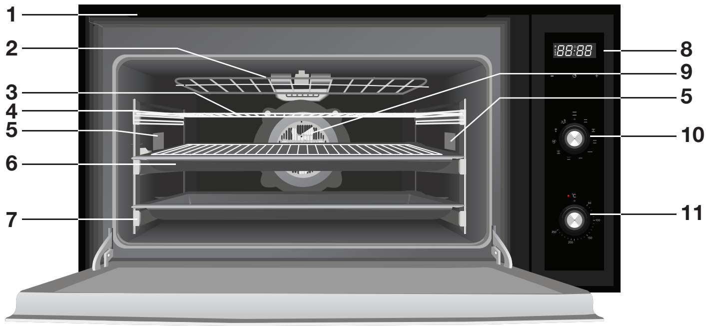
Read the separate safety instructions before using the device!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual also serves as reference material for service technicians. All data required by service technicians to assist you and to answer your questions are on the appliance's identification card.

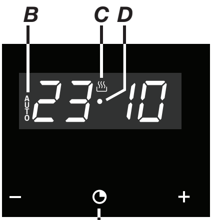
Happy cooking!

Description



1. Exhaust
2. Hinged component
3. Oven rack
4. Guide
5. Oven light
6. Baking tray with rack
7. Telescopic guide
8. Display
9. Fan
10. Oven function knob
11. Temperature knob

Operation



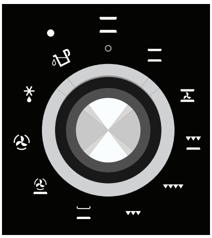
timer

Setting the current time of day

When the oven is connected to the power network, 'AUTO' (B) and the figures on the timer will flash. Set the current time of day as follows:

1. Press in the '–' and '+' buttons simultaneously till you hear a beep.
   A point(D) between the figures of the timer will start flashing.
2. Set the correct time of day using the '–' and '+' buttons.
   You will hear a beep confirming the time selected. The 'heat' symbol (C) stays lit.

The time can be changed whenever you like; follow the instructions above to do so.

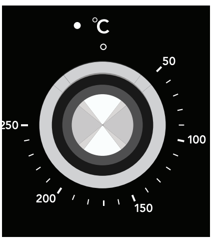


oven function knob

Using the oven

The oven has 9 oven functions and 1 cleaning function. Consult the table to select the right oven function to prepare a dish.

1. Place the dish in the oven.
   For some dishes the oven has to be preheated first.
2. Turn the 'oven function knob' to the oven setting desired.
3. Set the oven to the desired temperature using the thermostat knob (between 50-250 °C).
   The oven will start the oven function set and heat the oven to the temperature set. A check light will go on above the thermostat knob and will go off once the temperature set is reached.



temperature knob

Remarks

- The temperature can be adjusted during preparation.
- If the oven is in use, operation of the hot air element and the top and bottom elements will regularly be interrupted to regulate the temperature.

Turning off the oven

- Turn the oven function knob and temperature knob to the o position.

Please note! If the oven does not work, there may be a timer function active. Cancel all timer functions by pressing the '-' and '+' buttons till 'AUTO' disappears from the display. Wait a few seconds till the change is saved.

Select the right oven setting

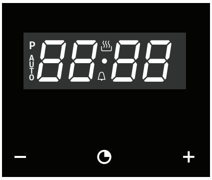
Consult the table to select the right oven function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

	Top and bottom heat Is used for pastry for which the heat has to be evenly distributed to get a light texture.
	Top and bottom heat with fan Suitable for roasted dishes and pastry. The fan distributes the heat evenly in the oven, thereby reducing the baking time and temperature.
	Grill with bottom heat Especially for roasting. Can be used for any piece of meat or fish, regardless of the size.
	Large surface grill This can be used to sear dishes with larger surface areas than with the grill function. There is also higher searing capacity so the food is seared quicker.
	Grill Searing and roasting the surface. This can be used to roast the outer layer golden brown without roasting the inside of the food along with it. Suitable for flat dishes such as steak, cutlets, fish and toast.
	Bottom heat The dish is only heated on the bottom. Suitable for heating up dishes or for letting dough rise.
	Hot air circulation and bottom heat Distributes heat from the bottom of the oven. Ideal for pastry with jam or fruit filling that only requires heating on the bottom. Always preheat the oven first.
	Hot air A fan distributes the hot air from the back of the oven. Because of the even heating this position is suitable for baking and roasting on several levels at once.
	Defrosting To defrost dishes.
	Cleaning Cleaning function using steam. After using this cleaning programme, grime and grease can easily be removed from the oven walls with a wet cloth.

Note

The oven light stays lit during every baking function.

Using the timer



The timer has different functions:

Clock timer

- This timer will give off an acoustic signal after the time period has expired. *The oven does not have to be in use for this to happen.*

Baking time

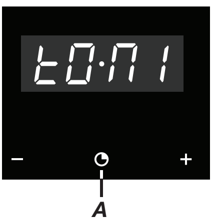
- When the baking time set has elapsed, the oven will switch off automatically.

End time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically.

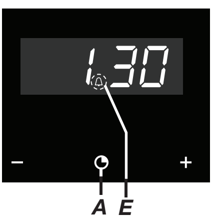
Baking time and end time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically. The baking time set determines when the oven will be switched on.
  This function is used to automatically switch the oven on and off. The switch-on time of the oven is calculated by inputting an end time and the baking time required.



Changing the timer pitch

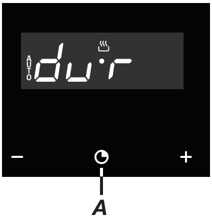
1. Simultaneously press the buttons '**–**' and '**+**'.
   A point of light will flash between the figures on the timer.
2. Press the 'time button' (A).
   *The indicator '***ton1***' will appear on the timer screen.*
3. Repeatedly pressing the '**–**' button will change the pitch of the clock timer.



Setting the time on a clock timer

1. Hold the 'time button'(A) for a few moments till the 'timer symbol' between the figures on the timer starts flashing.
2. Set the alarm time of the clock timer using the '**–**' and '**+**' buttons.
   You will hear a beep and the display will show the current time.
   The clock timer is programmed.
   An acoustic signal will go off after the time set has elapsed and the 'timer symbol' (E) will begin flashing.
3. Press any key to switch off the acoustic signal.
   The 'timer symbol' continues to flash.
4. Hold the 'time button' in for a few moments to end the clock timer function.

You can check the time remaining on the clock timer whenever you wish by holding the ‘time button’ (A) in for a few moments till the ‘clock symbol’ starts flashing. You can then change the time selected by pressing the ‘**–**’ or ‘**+**’ buttons. You will hear a beep confirming the change.

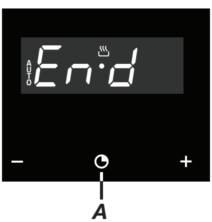


Setting a baking time

1. Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments till you hear a beep. If the ‘time button’ (A) is then pressed again, the word ‘**time**’ appears in the display.
2. Set the baking time using the ‘**–**’ and ‘**+**’ buttons.
   You will hear a beep, the current time appears and the ‘AUTO’ symbol stays lit. When the baking time has elapsed, the oven will switch off automatically.
3. Set a baking function and temperature.
   After the baking time has elapsed, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
4. Press any key to switch off the acoustic signal.
   The oven remains switched off and the ‘AUTO’ symbol flashes.
5. Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the ‘off position’ to switch the oven off.

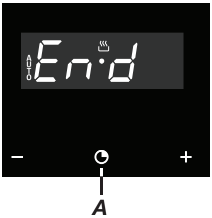
You can check the baking time remaining whenever you wish by holding the ‘time button’ (A) in for a few moments till the ‘AUTO’ symbol starts flashing. You can then change the baking time by pressing ‘**–**’ or ‘**+**’ buttons. You will hear a beep confirming the change.

Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments to end the baking time function.



Setting an end time

1. Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments till you hear a beep.
2. Press the ‘time button’ (A) again till the word ‘**End**’ appears in the display.
3. Set the end time using the ‘**–**’ and ‘**+**’ buttons.
   You will hear a beep, the current time appears and the ‘AUTO’ symbol stays lit. When the end time is reached, the oven will switch off automatically.

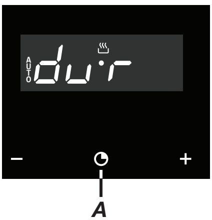


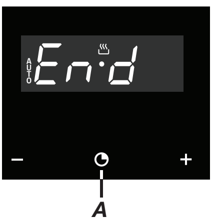
4. Set a baking function and temperature.
   If the end time is reached, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
5. Press any key to switch off the acoustic signal.
   The oven remains switched off and the ‘AUTO’ symbol flashes.
6. Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the ‘off position’ to switch the oven off.

An end time can still be set while the oven is in use. Follow the instructions above to do so (in that case the oven function and temperature do not have to be reset).

You can check the end time of the baking process whenever you wish by holding the ‘time button’ (A) in for a few moments. If you want to change the end time, you should cancel the function by simultaneously pressing the ‘**–**’ and ‘**+**’ buttons. Then set an end time again.

Setting baking time and end time



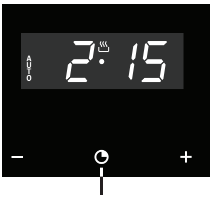


1. Hold the ‘time button’ (A) in for a few moments till you hear a beep. If the ‘time button’ (A) is then pressed again, the word ‘**time**’ appears in the display.
2. Set the baking time using the ‘**–**’ and ‘**+**’ buttons.
3. Press the ‘time button’ (A) again till the word ‘**End**’ appears in the display.
4. Set the end time with the ‘**–**’ and ‘**+**’ buttons.
   You will hear a beep, the current time appears and the ‘AUTO’ symbol stays lit.
5. Set a baking function and temperature.
   The oven remains switched off, with the ‘AUTO’ symbol in the display. The oven has been programmed.

The oven starts when the baking process should begin and bakes for the baking time set. The ‘AUTO’ symbol and the baking symbol are lit in the display.

Please note! The time at which the baking process starts is the end time minus the baking time. For example: the end time is set to 5:00 PM and the baking time is 2 hours. In that case the oven will switch on at 3:00 PM!

The oven will be switched off and an acoustic signal will go off once the baking time programmed has elapsed.



A

6. Press any key to switch off the acoustic signal.
   The oven remains switched off and the 'AUTO' symbol flashes.
7. Hold the 'time button' (A) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the 'off position' to switch the oven off.

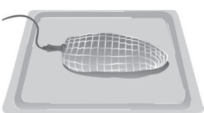
You can check the baking process whenever you wish by holding the 'time button' (A) in for a few moments.

If you wish to change the programming, you should cancel the function by simultaneously pressing the '**–**' and '**+**' buttons. Then set the baking time and an end time again.

Please note! When the power is interrupted, the programming of the timer is deleted and the figures '00:00' appear in the display. Set the current time of day and programme the timer again.

The Culisensor

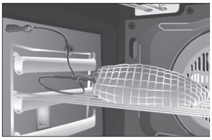
The Culisensor measures the temperature in the meat to be roasted. The oven switches off automatically when the probe detects a preselected temperature.
Roasting with the Culisensor provides an optimum roasting result regardless of
the type of meat or fish to be roasted.



Culisensor

- Only use the original Culisensor that comes with the oven.
- Insert the probe in the meat before starting roasting.
- Insert the probe in one side of the meat to be roasted, so that the point ends up in the middle of the meat.
- Insert the probe in the meat all the way to the handle.

- We recommend turning the meat halfway the process. Take this into account when inserting the probe.
- The point of the probe should not touch any bones or fat zones. Neither should it end up in a hollow zone, as may be the case for poultry.





Using the Culisensor

1. Place the meat to be roasted with the Culisensor in it in the oven.
2. Remove the cover from the connection point at the top right of the oven and insert the plug of the probe into the connection point.
3. As soon as the Culisensor is connected to the oven you see the temperature measured by the probe on the left in the display and the temperature selected standard for the probe (80º C) on the right. The display alternately shows the current time of day and the temperature set and the temperature measured by the probe.

Important: If the Culisensor measures very low temperatures (for very cold products), the display shows 30ºC. If the Culisensor measures very high temperatures, the display shows 99ºC.
An acoustic signal goes off if the probe is not connected properly.

4. Simultaneously press the buttons '**–**' and '**+**'.
5. Press the time button (A) twice.
6. Set the desired temperature for the inside of the meat using the '**–**' and '**+**' buttons (see the table).
   Hold the buttons in for a few moments the first time. Then quickly press them repeatedly.
7. Set a baking function and roasting temperature.
   When the probe senses the temperature you selected in the meat to be roasted, the oven switches off and you will hear an acoustic signal.
8. Press any key to switch off the acoustic signal.
9. Set the operating buttons of the oven to the 'off position' and remove the Culisensor.
10. The perfectly roasted meat can now be served.

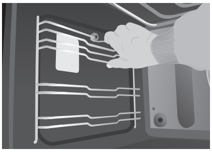
Please note: When roasting with the Culisensor you access the programming functions of the timer such as the clock timer, by holding the ‘time button’ in for a few moments. The temperatures of the probe are always displayed on the timer screen.
The clock timer is set when the ‘timer symbol’ lights up.

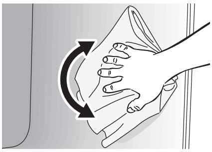
Roast	Probe temperature	Remarks
Roast beef	35 - 40° C	Rare
Roast beef	45 - 50° C	Medium
Roast beef	55 - 60° C	Well-done
Leg of lamb	65 - 70° C	
Shank	80 - 85° C	
Loin (section)	65 - 70° C	
Ham	80 - 85° C	
Chicken	75 - 80° C	
Roast turkey	80 - 85° C	

Cleaning the outside

Clean the display and the oven door with a cleaning product for glass and a soft cloth. Do not use abrasive detergents or scouring powders.

Cleaning the inside



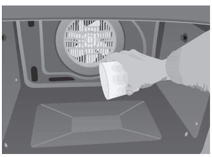


- Remove the (telescopic) guides
- Clean the oven while still hot with a hot, soapy solution and a cloth or use the cleaning function (first allow the oven to cool in that case).
- The grill element can be folded down to clean the top. Remove the two securing screws on the front of the element and fold it down.

Warning

Switch the oven off when cleaning the inside. Allow the oven to cool before components are removed and switch off the power supply (remove plug from the outlet).

The cleaning function

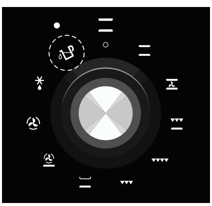


Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth using the cleaning function.

Using the cleaning function

Only use the cleaning programme if the oven is cold. It will be even more difficult to remove grime and grease if you use the programme while the oven is hot.

1. Remove all accessories and guides from the oven.
2. Pour 300 ml of water on the bottom of the cold oven.
3. Turn the oven function knob to the cleaning function.
   The check light above the cleaning function will go on.
   You hear 3 beeps and the cleaning programme will start.



cleaning function

Please note: The time duration of the cleaning programme cannot be changed while the function is running. Turn the oven function knob to the o position to stop the cleaning programme.

4. You will hear 2 beeps once the cleaning programme is finished.
5. Turn the oven function knob to the o position.
6. Remove grease, grime and any water left behind with a damp cloth.

- **Please note:** Do not open the oven door until the cleaning programme is completely finished. The cooling phase is required for a proper cleaning function.
- Only use the cleaning function on low temperatures.
- Residues can be removed easily with a damp cloth after the cleaning programme is finished.
- The cooling time may vary depending on the ambient temperature.
- After the cleaning programme is finished, always first check whether the oven has cooled enough before starting to clean.

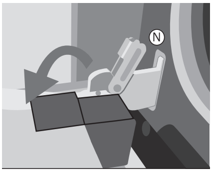
Cleaning a baking tray using the cleaning function

If the baking tray is seriously grimy, it can also be cleaned using the cleaning function.

1. Place the baking tray to be cleaned in the middle of the oven.
2. Pour 300 ml of water in the baking tray.
3. Turn the oven function knob to the cleaning function.
   You will hear 3 beeps and the cleaning programme will begin.

Please note: Use dishwashing detergent if the oven is seriously grimy. You can also add a few drops of dishwashing detergent to the water (when using the cleaning programme).
Some food products can discolour the enamel (tomatoes, vinegar, very salty roasted dishes, etc.). This is normal and cannot be prevented!

Removing the oven door



To clean the inside of the oven better you can remove the oven door.

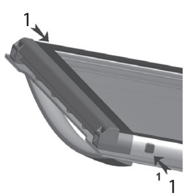
- Open the oven door fully and turn the pawls (N) back as far as they will go.
- Then close the door slowly so the pawls end up in the holder.
  At approximately 15° (relative to the closed door position) lift the door slightly upwards and lift it out of the two hinge holders.

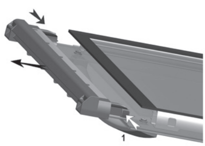
- Use the reverse order to assemble the door. Insert the door at an angle of 15° in the hinges on the front of the appliance and push the door forwards and downwards so that the hinges slide into their notches. Check to be sure the hinge notches are properly in place.
- Then open the door fully and turn the pawls back to their initial position. Close the door slowly and check that it closes properly. If the door does not open or close properly, make sure the hinge notches are positioned correctly in the hinge holders.

Removing the oven windows

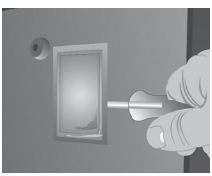
The oven windows can be removed from the oven door to clean them better.

- Push in the small pawls at the top left and right (1).
- Remove the top edge from the oven door.
- Remove the oven windows





Replacing the oven light bulb



Please note!

Disconnect the appliance from the mains by removing the plug from the socket before the changing the light.

- Remove the glass light cover by carefully clicking it loose with a screwdriver.
- Replace the oven light bulb.
- Put the glass cover back on. Make sure it catches properly in the holder.

Install a light bulb suitable for 300º C temperatures.

General

This appliance may only be installed by an authorised mechanic! The electrical connection must comply with national and local regulations.

Warning!
The appliance should be earthed at all times.

Installation, maintenance and repairs may only be implemented by mechanics who are authorised by the manufacturer for this purpose, as otherwise the warranty will be cancelled.

The appliance should be insulated electrically for installation, maintenance or repairs. The appliance is electrically insulated when:

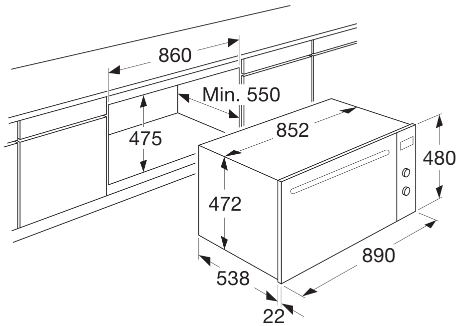
- the main switch of the domestic electrical system is switched off, or
- the fuse of the relevant electrical group has been removed completely, or
- the plug of the appliance has been removed from the plug socket.

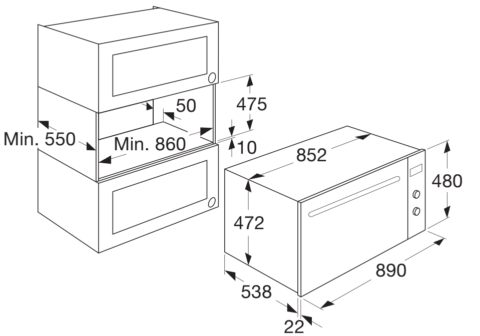
Only replace faulty parts with original ATAG parts. ATAG guarantees compliance with the safety regulations for those parts alone.

To prevent hazardous situations caused by damaging the electric lead, the lead can only be replaced by the manufacturer, the manufacturer’s service organisation or a certified expert.

Unpacking
Remove all protective materials. Check the type plate to see if the appliance is compatible with your electricity network.

Build-in dimensions



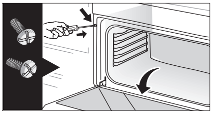


Electrical connection

230–240 V~ - 50/60Hz

- Plug and plug socket must always be accessible.
- Prevent the cable from coming into contact with parts of the oven that can become hot.
- If you want to make a fixed connection, make sure that an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- Do not use a multiple socket or extension lead to connect the appliance to the electricity network. The safety of the appliance cannot be guaranteed if such accessories are used.

Building in



1. Place the oven in the cabinet and make sure the lead does not get squeezed or come into contact with oven components that become hot.
2. Secure the oven using the screws on the front of the oven. The screw holes are behind the oven door.
3. Make sure that the oven walls do not come into contact with the walls of the cabinet. Keep a minimum space of 2 mm between oven and cabinet.

Technical data

The connection value (W), the required voltage (V) and the frequency (Hz) are on the appliance's identification card.

This appliance complies with all relevant EU directives.

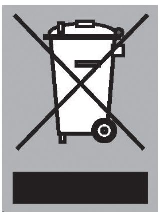
Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous savings in energy and raw materials.

Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.